LE PRATICHE DELLA CAMPAGNA LUCCHESE DESCRITTE DAL...

Antonio Mazzarosa

LE PRATICHE

DELLA

CAMPAGNA LUCCHESE

DESCRITTE

DAL MARCH. ANTONIO MAZZAROSA

SECONDA EDIZIONE

RIVISTA E NOTABILMENTE ACCRESCIUTA

DALL' AUTORE

LUCCA

DALLA TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE GIUSTI

1846

PREFAZIONE DELL' AUTORE

La buona accoglienza fatta alle mie Pratiche della Campagna Lucchese, *date in luce il* 1841, *mi ha incoraggiato a ristamparle, e con aggiunte che le renderanno vie più utili ed accette, siccome spero. Oltre all'avervi inserito quei due discorsi sui Letami e sul Contadino che a guisa di appendice pubblicai dopo e separatamente in due anni, fo qui conoscere le leggi e regole proprio municipali che giovano l' agricoltura o ne proteggono i frutti; e il valore presente de' terreni secondo loro qualità e coltivazione. Taccio di molte altre cose, le quali porteranno qua e là maggior chiarezza, e convalideranno le ragioni quando si tratti di salire dagli effetti alle cause. Evvi ancora il disegno con la descrizione di tutti i nostri strumenti agrarj; e un indice per materie, sempre desiderato perchè risparmia tempo e dà la vera immagine di un libro. In somma ho cercato, per quanto era in me, di conformarmi alle ottime avvertenze che lessi già in un articolo sulle nominate mie Pratiche al num.* 61 *del Giornale Agrario toscano* 1841; *avvertenze che mi riuscirono più care delle lodi*

stesse di cui mi onorò il suo autore. Provo del dispiacere nell' ignorarne il nome; giacchè avrei voluto dargli qui una pubblica testimonianza di gratitudine per l' urbanissimo e utile avviso. Mi si permetta però l' osservare che il mio era un lavoro senza esempio; e poi il Congresso fiorentino, cui lo destinava, mi strinse in guisa che mancò il tempo a più maturarlo. Delle lodi, quella che più mi ha toccato, perchè rivela l'animo mio, è la imparzialità e l' onesta libertà con cui si dice dettato il libro. Nè può farsi altrimenti da chiunque professi il vero a pubblica utilità. Io dovrei chiamarmi felice se, come vuolsi, le mie deboli parole al primo congresso scientifico italiano, e poi quel povero mio scritto presentato al terzo, furono cagione di molti nobili lavori intorno alle pratiche agrarie di alcune parti d'Italia, tra i quali nominerò a titolo d'onoranza quello del Conte Sanseverino sul Cremasco, e del Visconte Venosta sulla Valtellina. Ciò però deve attribuirsi più d' ogni altro alla importanza dell' argomento da me proposto; a cui per verità fecero eco i presenti, e uno di essi tra i più chiari (l' Avvocato Vincenzo Salvagnoli) sostenne, illuminò ed estese. Ma io non rimarrò contento fino a che non veda illustrate per tal guisa le pratiche campestri di tutta Italia. Poichè mi do a credere che noi Italiani potremmo comporre in agricoltura un codice de' più perfetti esponendo semplicemente le usanze nostre. Un paese come l'Italia, centro della civiltà e del sapere da tempi remotissimi oltre al domi-

nio della storia, e pieno di attività intellettuale e materiale per tanti secoli, deve aver toccato la perfezione nell' agricoltura, siccome prima fra le arti per le necessità della vita, la più nobile nella opinione de' nostri padri che dominarono il mondo, la più conveniente in relazione al clima ed al suolo. L' agricoltura adunque è tra noi un' arte che rimonta alla tradizione. Raccogliamo perciò diligentemente tutto ciò che le appartiene e per ogni dove. Ogni municipio abbia uno scrittore, essendochè tanta sia la varietà di cielo e terra in Italia da dar luogo ad una infinità di produzioni, e da richiedere per una sola specie metodi affatto diversi di coltura. Mi conforta il pensiero che passò quel tempo in cui gl'Italiani, dispregiando le cose loro e solo volgendosi alla imitazione delle forestiere, andavano a grande loro disdoro e con ingiustizia della patria comune cercando altrove teorie e pratiche, senza vedere e curare le proprie. I nostri Congressi in particolar modo hanno contribuito a togliere il mal abito, a risvegliare negl' Italiani il sentimento della loro dignità in ordine alle scienze e alle arti, segnatamente poi all' agricoltura ch' è tra queste la più necessaria e la più utile. E già ognuno comprende che si accenna alla Associazione agraria, *di cui mi glorio esser parte fino dal suo nascere. Io saluto perciò con affetto di gratitudine gl' institutori de' nostri annuali convegni; abbraccio quai fratelli coloro che vi concorrono; benedico riverentemente ai potenti che vi prestano favore.*

Termino col professarmi bene obbligato all' eccellentissimo Direttor generale dell' Interno (Cavaliere Nicolao Giorgini) e a diverse autorità amministratrici, che gentilmente e con premura corrisposero ai miei desiderj, e dirò di più alle mie importunità nelle richieste notizie; come pure mi dichiaro grato ai molti ch' ebbero la stessa condiscendenza, e i quali troppo lungo sarebbe il nominare, sicchè mi è forza passarli. Di uno solo non debbo tacere perchè sopra tutti mi è stato cortesissimo di ajuti e di consigli, cioè il Dottore Benedetto Puccinelli; che professando Botanica Chimica ed Agraria, ed esercitando Medicina, ha una varietà di preziose cognizioni, e si è educato la mente al vero e il cuore all' amicizia.

PROEMIO

Chiamato io a far parte dello illustre consesso degli scienziati italiani in Pisa come direttore dell'istruzione pubblica nel Ducato di Lucca, lessi alla sezione di *agronomia* e *tecnologia* l'undici ottobre 1839 il seguente breve discorso.

« Il conoscere le pratiche tutte dell'agricoltura italiana sarebbe a mio parere cosa utilissima, e perciò da promuoversi con ogni possibil modo. Di fatto è l'Italia una regione classica per l'arte rurale fino dalla più remota antichità: e poi presenta una indicibile varietà di vegetabili sotto un cielo beato, sì, ma modificato qua e là nei suoi effetti da mari fiumi laghi, da pianure colli ed erte montagne. La qualità delle sue terre è pure differente, starei per dire, ad ogni passo, per cagione di antichi vulcani, d'inondazioni, di depositi marini, che dà luogo a colture di genere svariatissimo. Questa cognizione tornerebbe a noi Italiani di molto maggior profitto, che tanti e tanti trattati che ci vengono da paesi d'oltremonti e d'oltremare ben diversi dai nostri. Perciocchè mi

è stato sempre avviso che sia dell' agricoltura come della medicina, cioè che l' esperienza entri per moltissimo nello studio di questa nobile arte; quella esperienza segnatamente fatta in luoghi di simili condizioni ai nostri. Ognuno per altro leggermente comprende che una tale descrizione non dovrebbe essere nuda istoria, ma si vorrebbe corredata dalle speciali notizie tutte rispetto al calore, alla pioggia, ai venti: le quali cose, alterando imperiosamente la vegetazione, possono giustificare un metodo piuttosto che un altro, quantunque sembrasse a prima vista in contradizione con le massime stabilite dai dottori di siffatte materie. Nè pure si avrebbero da lasciare indietro le convenienti osservazioni sui contratti e la legislazione di ciascun paese, in ciò che risguarda la campagna; potendosi da questi due elementi dedurre verità importantissime, che porterebbero in molti casi a modificare, e anche a cambiare leggi e patti, come di ostacolo ai progressi di una buona coltivazione. Bisognerebbe in fine che le particolari pratiche fossero accompagnate da un'ingenua esposizione di ciò che ne deriva. Quanti errori verrebbero in questa guisa a togliersi, quante idee false sopra metodi che da taluno si tengono per viziosi verrebbero a chiarirsi!

Ma fa d'uopo nelle persone che assumono tali lavori di una indipendenza d'animo, sostenuta dal filosofico principio di dire la verità, eziandio a scapito proprio, pel comune vantaggio:

intendo lo spogliarsi di ogni torto affetto, che ricopre i difetti e fa esaltare i proprj usi e le cose municipali contro la ragione. Compiute che fossero queste speciali descrizioni di ciò che si pratica e si ha in tutta Italia per la cultura delle terre, sarebbe facile cosa e comoda lo unirle sotto forma di dizionario, in cui si trovassero nella coltivazione di ogni capo raccolte le diverse maniere con le loro conseguenze. Nè si stimi per avventura molto arduo il mandare ad effetto questo mio divisamento. Noi abbiamo tra i nostri colleghi un chiarissimo scrittore di agricoltura in genere, e in ispecie di quella della Lombardia (1). Altri chiarissimi pure ne abbiamo per l'agricoltura della Toscana (2); che sono poi in sostanza i due più principali punti della Italia per la migliore cultura delle terre.

Convinto io della importanza di questa tela di cognizioni pratiche nel modo esposto, l'ho già ordita rispetto al mio paese natale, il Ducato di Lucca; e mi propongo poi di tesserla con quella sollecitudine che permetteranno le gravi cure affidatemi. È lo stato lucchese, per consentimento eziandio dei culti stranieri che lo visitano, uno di quei in cui la coltivazione è più avanzata. Avendo poi e mare e laghi e paduli, e pianura adatta in moltissime parti ad essere irrigata, e colli facili, ed alte e aspre

(1) Prof. Giuseppe Moretti.

(2) Tra gli altri il march. Cosimo Ridolfi e l'abb. Raffaello Lambruschini.

montagne, il Ducato di Lucca presenta, quasi a dire, in piccolo spazio tutti i climi e tutti i terreni, che lo rendono proprio alla vegetazione di un'infinità di piante tra loro affatto diverse. Io vi prego, illustri signori, a non credere che io intenda per questo di condannare l'agricoltura italiana a rimanersi com'è, senza profittare del movimento generale verso il meglio; che è adesso il carattere dominante in ogni cosa, e anche nell'arte rurale: tolgami il cielo da simili contradizioni ai principj che finora ho pubblicamente professati. Mio pensiero è di offrire agl'Italiani un criterio sopra le pratiche usate con ragione o no per le cose rustiche in tutte le diverse contrade della penisola, perchè tra loro si giovino di ciò che in uguali condizioni è fatto con più vantaggio in una parte piuttosto che nell'altra; o perchè tutti insieme correggano dei metodi che evidentemente riescono viziosi, giovandosi ancora dei lumi e della esperienza di popoli industriosi d'oltremonti e d'oltremare. Se voi, Preside illustrissimo, dottissimi Colleghi, giudicaste mai buone e convenienti queste mie idee, non trasandatele di grazia. Profittiamo di questo bellissimo momento, in cui i sapienti d'Italia si trovano qui in Pisa, trattivi dallo scopo non mai abbastanza lodato di accomunare i tesori delle loro cognizioni, per consigliare e promuovere l'avanzamento delle utili cose. Questo consesso rispettabilissimo, che per la prima volta si è convocato in Italia mercè il favore

di saggio e dotto monarca, erede delle virtù di mente e di cuore, com' è del nome, di Leopoldo immortale, può solo consigliare con certezza di felice riuscita l' accennato divisamento. Poichè gl'Italiani non saranno sordi all' invito di tanti venerati quai maestri del sapere, che un santo vincolo ora unisce, per vie più migliorare la condizione materiale e morale dell' uomo ».

Accolta con favore la mia proposta, fu tosto pensato a ordinare il modo per mandarla a esecuzione. Quindi ne uscì fuora il tema seguente particolarizzato.

« Perchè lo studio dell' agricoltura italiana possa, procedendo per la sicura via dell' esperienza, divenire completo e benefico, è sembrato che debba raccogliere tutti i fatti di ogni maniera, pe' quali sia dato a chiunque di formare un retto giudizio sopra le aggiunte o correzioni da farsi.

A cinque sole categorie possono riferirsi i fatti tutti da raccogliersi. E son queste:

1. Condizioni naturali.

2. Condizioni tutte della proprietà, stabile e mobile.

3. Leggi economiche.

4. Pratiche agrarie.

5. Condizioni tutte di qualunque operajo agricoltore.

Per l' esecuzione di questa raccolta e classazione dei fatti utili e necessarj, giovi una breve dichiarazione di ciascuna rubrica delle cinque categorie.

Fra le *condizioni naturali* comprendiamo una descrizione topografica d'ogni provincia, unita ad una carta geologica come quella dei monti pisani disegnata dal professor Paolo Savi. Poi l'elenco delle piante coltivate e coltivabili; le influenze atmosferiche e d'ogni agente naturale sopra ogni specie di produzione agraria, e sulla vita dell'uomo e delle bestie. In fine gli animali indigeni e quelli da naturalizzarsi.

Le *condizioni delle proprietà stabili e mobili* comprendono la divisione ed i cumuli dei possessi; se le terre hanno o possono avere i sufficienti capitali fissi e circolanti; se i proprietarj terrieri hanno le doti e attitudini morali e intellettuali per esser buoni impresarj della migliore industria agraria.

Delle *leggi* poi non crediamo utile far diligente raccolta, se non di quelle che direttamente o indirettamente influiscono sul valore dei fondi, sulla loro commerciabilità e cultura, e sul traffico dei prodotti agricoli.

Le *pratiche agrarie* non potrebbero esser presentate a dovere senza una minuta descrizione di ciascuna cultura in ogni comune, poichè le varietà tante e sì grandi della terra italiana consigliarono metodi diversi e spesso contrarj. La miglior disposizione delle notizie sulle varie culture sembra quella in forma di Dizionario, poichè sotto un vocabolo, unendo poi le pratiche varie, avremo un repertorio universale dell'agricoltura pratica italiana.

L'ultima rubrica esprime il bisogno delle condizioni *tutte* di qualunque operajo agricol-

tore, poichè non devesi trascurare su lo stesso fisico nè il morale nè l'intellettuale, nè il civile dell'operajo agricoltore, cioè considerato in tutte le specie o di mezzajolo, o di giornante, o di piccolo fittajolo.

Per dirigere sì vasta quanto necessaria inchiesta, e per raccoglierne, disporne e pubblicarne di mano in mano i resultati, fu creduto opportuno determinare alcuni, diremo, centri in varj luoghi d'Italia; sperando che le Accademie e persone designate risponderanno all'invito, che pure è fatto agli altri istituti e agronomi, i quali spontaneamente saranno per concorrere a sì utile impresa, constituendosi in altri centri.

Quelli che più specialmente si designano sono i seguenti:

Nel Ducato di Lucca, il sig. marchese Mazzarosa.

Nel Regno di Sardegna, il signor Rocco Ragazzoni di Torino.

Nelle Provincie Venete, il signor dottor Gera di Conegliano.

Nelle Provincie Lombarde, il signor professor Moretti di Pavia.

Nei Ducati di Parma e di Modena, il signor professor Brignole di Modena.

Nella Toscana, il signor marchese Ridolfi di Firenze.

Negli Stati Pontificii, il signor conte Paoli di Pesaro.

Nel Regno di Napoli di qua dal Faro, la Società d'incoraggiamento di Napoli.

Nella Sicilia, i Redattori del Giornale di statistica di Palermo.

Riserbasi all'avvocato Salvagnoli il costituirsi centro e segretario generale di tutte le relative operazioni.

Inoltre son pregati tutti gli agronomi a perfezionare questo piano di studj sperimentali, e di presentare alla seconda riunione degli scienziati in Italia i loro consigli e lavori ».

Fedele alle mie promesse, e desideroso di rispondere con sollecitudine allo invito specialmente a me fatto di trattare col divisato metodo delle cose rustiche lucchesi, io presento qui il mio lavoro; il quale se comparirà a fronte degli altri il più debole dal lato dello ingegno, in me pochissimo, non sarà ad alcuno secondo nella verità delle cose esposte.

DELLE CONDIZIONI NATURALI

DEL DUCATO DI LUCCA

CAPITOLO PRIMO

Il Ducato di Lucca è situato tra i 27° 48' e 28° 25' di longitudine e i 43° 45' e 44° 15' di latitudine boreale. Ha di superficie miglia 328 quadrate, di 60 a grado equatoriale, che equivalgono a coltre 28125o. Si divide naturalmente in tre porzioni, marina, sei miglia, montagna.

La parte della marina è una valle chiusa da colline a settentrione e levante, confinata dal mare a mezzogiorno e ponente. La sua lunghezza in linea retta presa dal littorale è di sei miglia e un quarto, e di nove dal lato di terra; con una larghezza di tre miglia almeno. Era mare tutta questa valle e forse non più di venti secoli fa, se si è andato ritirando come accade adesso in ragione di braccia cinque all' anno. Sembra anzi indubitato che alle falde del colle più vicino al mare detto Massaciuccoli, ora distante da ben due miglia, fosse il porto di Labrone sulla grande via consolare Emilia di Scauro, della quale rimane tuttora qualche traccia.

Presso là si vede grandiose reliquie di bagni romani; e altre che si congettura appartenere al tempio d' Ercole nominato da Strabone, e accennato in quel sito relativamente alla sua distanza da Pisa. La ragione del ritirarsi del mare sta nelle abbondanti materie che vi portano in tempi di piene Arno e il Serchio da levante, e la Macra da ponente; le quali materie sono spinte soffiando il libeccio nella sinuosità della piaggia lucchese: e ciò durerà fino a che non si trovi in linea della foce di questi fiumi. Una piccola porzione della valle alla sua estremità da Levante è tuttora costantemente coperta dalle acque per una circonferenza di miglia sei, e nella profondità di braccia quattro al più, e chiamasi il lago di Massaciuccoli. Scola questo superficialmente e lentamente nel mare quieto, essendo la pendenza dal pelo basso del lago a quello del mare in calma tre quarti di braccio appena: ma per poco sia agitato, le acque sì del lago e sì della campagna stagnano, inondano le terre, e vi si alzano ancora qualche braccio a un piovere forte e lungo. La industria privata ha operato qui maraviglie con longanime pazienza, guadagnando per via di affossamenti de' campi assai a grano a viti a prata, o almeno a granturco. Peraltro la massima parte resterà sempre paludosa, qualora la mano del Governo non soccorra con lavori tali da portarvi su materie per alzarla. E questo si avrebbe con voltarvi le piene del Serchio, spostato che fosse dal suo letto, e fatto passare da una foce detta di Filettole, accostandolo così alla vallata. Non è una semplice ipotesi, ma un concetto studiato in teoria ed

in pratica. Si vuole che in tal modo e il lago sarebbe riempiuto e i paduli colmati in uno spazio di tempo non lungo; anzi vi ha tra i periti dell' arte chi opina potersi ciò ottenere entro dodici anni o circa, valutata l' abbondanza delle materie di cui si carica il Serchio nelle frequenti sue piene. E l' acquisto ne sarebbe in settemila coltre guadagnate alla coltivazione, che adesso o sono costantemente coperte dall' acqua o non danno che falaschi. Evvi solo dal lato di ponente un modo di migliorare quei terreni, e se n' è fatto e se ne fa uso; ma poco può estendersi quel benefizio venendo dalle acque torbide di un fiumicello detto di Camaiore. Questo però giova assai per l' acqua viva che conserva nella state; laonde si possono irrigare molti campi fino alla prossimità del littorale. Altre acque sempre vive entrano nella palude, che pure servono alla irrigazione, e specialmente a dare un salutevole movimento alle acque del lago e de' canali nei gran calori.

Il fondo della valle è argilloso, misto di lignite disaggregata detta torba nei luoghi inculti. Vicino del mare per altro è sabbioso, e si trova più elevato facendo come una linea convessa, guardato sì dal lato di mare e sì dal padule. Nelle colline che chiudono questa valle da settentrione e levante predomina lo schisto argilloso, il calcareo compatto e stratiforme. Tale è la giacitura e la qualità superficiale della parte marina del Ducato lucchese.

Non è da far maraviglia perciò che l' aria vi sia men che sana nella pianura, massimamente in certi tempi. Ma la malvagità sua, che prima di un se-

colo fa era tale da rendere quasi deserte nella stagione calda anche le colline, si era andata correggendo a mano a mano con un modo assai semplice proposto dal matematico Zendrini veneziano; e da esso praticato sul principal canale di scolo, costruendovi una cateratta a bilico per impedire la mescolanza dell' acqua salsa con la dolce in caso di maree, frequentissime in quella marina sottile e piena di correnti. Così toglievasi una causa potente d' infezione, derivata dalla morte delle piante e degli animali che non vivono nell' acqua salsa. Ciò accadde il 1740; e fu un' epoca per quelle campagne, che si cominciarono a coltivare con minor timore, e si seguitarono con fiducia sempre maggiore in grazia di nuove cateratte poste ad altri canali di scolo. Aumentando la coltivazione scemava a poco a poco la umidità; sicchè ancora l'aria guadagnò tanto, che le terzane si erano rese ben rare eziandio nei seni delle colline, ove un quarant' anni addietro abbondavano ne' calori estivi ed autunnali tra quei pochi disgraziati di ferma dimora; e la popolazione, moltiplicatasi colà prodigiosamente, vi cresceva e si manteneva sana e robusta. La cosa però è assai diversa dal 1840 in poi dopo la introduzione della cultura del riso, dianzi rigorosamente proibita e fino del 1612 pei danni che ne venivano alla salute; la quale cultura va ogni anno estendendosi e ha invaso campi a grano de' più ubertosi, non che buone prata e terreni estesissimi dati al granturco. Si conta infatti che le terre messe a riso alla marina siano già da coltre millequaranta; di cui due quinti, vale a dire buone coltre quattrocento, erano

coltivate per lo meno a granturco. Ora si comprende subito quanto maggiore debba esservi la umidità per aver tornato a padule una tale superficie, che corrisponde a un milione e seicentotremila novecento settantacinque metri quadrati. Chi bramasse sapere quanta sia la evaporazione naturale dell' acqua all' aria libera in un dato tempo e a una media temperatura, consulti Dalton e Halley. A noi basti il dire che l' igrometro di Saussure, esposto più volte nel mese di luglio all'aria delle risaje sulla strada da Montramito a Viareggio, segnò costantemente il massimo dell' umidità in tre momenti diversi, poco prima cioè del calar del sole, sulle dieci di sera e al far del giorno. Ma bisognerebbe davvero che ognuno sapesse gli effetti dell'aria umida nella economia animale, descritti a questo preciso titolo nel dizionario classico di Medicina. E fosse pure tra noi la evaporazione di un' acqua padulosa ove sempre sono piante verdi e vivono pesci in abbondanza! Fuori del tempo che il riso vegeta tutto qui è secco o in putrefazione; sicchè l' aria o non si corregge, o ne è vie più infettata. E anche nel vegetar del riso quell' avvicendamento necessario dell' umido e dell' asciutto porta seco un fermento, che accresce la malvagità dell' esalazioni. Pesci di sorta non vi hanno vita, e muojono a qualche distanza nei canali di quelli scoli.

La parte detta delle sei miglia è una valle anch' essa, larga appunto così da settentrione a mezzogiorno, e lunga quasi il doppio da levante a ponente, chiusa da monti più o meno alti salvo dal lato orientale. Delle montagne, le più elevate da

mezzodì sono Sant' allago e Serra, la prima sopra il livello del mare braccia 1476 (metri 871, 58) e la seconda 1550. 7 (915, 69). Da settentrione avvi la Pizzorna, catena estesa, che s'innalza a braccia 1642. 4 (969, 84). Lucca è situata in detta valle, ma più a mezzogiorno ove il terreno maggiormente dichina; poichè da braccia 39. 6 (metri 23, 32) sovra il livello del mare, com' è in un punto mediano tra i monti e la città al suo settentrione, si riduce in questa a sole 25. 6 (15, 06). Essendo questa valle tra due fiumi reali, il Serchio e Arno, scola ordinariamente col mezzo di un canale navigabile, detto Ozzori, scavato ai piedi delle montagne al mezzogiorno da Lucca, parte direttamente nel Serchio a tre miglia della città verso ponente, parte in Arno da levante a quindici miglia e indirettamente per via di un lago. Ma tale scolo riesce imperfetto, ed è ben lungi dall' essere costante. Piccolissima è la pendenza del lago di Bientina, così è il suo nome, verso Arno, ch' era non più di un braccio il 1783, e si trovò ridotto a un terzo il 1816 per nuovo alzamento del letto del fiume. Ben poco basta adunque ad impedire lo scolo del lago in Arno; il quale spesso gonfia, s' innalza talvolta fino a braccia dieci, e dura non di rado in piena per settimane. Allora le acque del lago, di cui il volume aumentasi in ogni 24 ore di pioggia continua dell' enorme quantità di 18 milioni di braccia cubiche, non avendo come si è detto uscita in Arno soprastante e chiuso da cateratte, queste acque, oltre al negare il solito scolo, si versano via via sulle terre coltivate del lucchese, non che del toscano. D'altra

parte la pendenza dell' Ozzori fino al Serchio, che sebbene di braccia due e un quarto in istato ordinario sarebbe insufficiente a scaricare tutta l'acqua in tempo di pioggia, diviene poi nulla di frequente per l' ingrossare di questo fiume. Laonde molta della campagna posta tra il Lago ed il Serchio resta inondata e fino sotto le mura di Lucca, da cui si contempla quel doloroso spettacolo. Si aggiunga il pericolo continuo e il danno gravissimo non rado di una inondazione del Serchio, e si giudichi quanto sia infelice la presente condizione della pianura bassa di questa valle.

Il Serchio nasce nel Ducato tra gli Appennini presso al Modanese; e percorrendolo nella sua maggior lunghezza da Settentrione a Ponente, finisce in mare dopo un corso di cinquanta miglia geografiche. Il precipitarsi che fa irrefrenabile dai monti per ben trenta miglia, con una pendenza che giunge fino a braccia venticinque il miglio innanzi di sboccare nella vallata di Lucca, è causa del rialzamento progressivo del suo letto, accresciuto dall' improvido diboscare e coltivare sulle pendici dei monti che vi scolano; a segno che dal 1767 al 1821 questo rialzamento fu di braccia 5. 5. $^1/_2$ in faccia alla Città. E sebbene d'allora in poi, per le ragioni che si diranno, anzichè rialzare sia colà abbassato l' alveo di tre quarti di braccio, come si verificò il 1842, tuttavia il pelo estivo del Serchio sovrasta di braccia 4. 8. $^1/_2$ alla soglia della porta di Lucca detta S. Maria o dei Borghi, distante dal fiume un mezzo miglio. E si noti che questa soglia è uno de' punti più elevati della Città. Ora conside-

riamo il Serchio in piena, con dodici braccia d'acqua in altezza e seicento in larghezza, scorrente con una velocità proporzionata alla pendenza di cinque braccia il miglio in quel luogo rimpetto a Lucca, e vedasi se i timori sieno o no fondati. Fresca è sempre la memoria degl' immensi danni che cagionò al tesoro e ai privati la rotta del 18 Novembre 1812, per la quale in Lucca i luoghi sotterranei furono allagati, si guastò ogni pozzo, e in alcune strade era bisogno della barca; poi assai campi distrutti, e moltissimi insteriliti dalla rena da essere incapaci di cultura per più anni.

Da secoli, e quando il male e il pericolo erano ben lungi dalla presente gravità, si discorse di levar via questa spina e questa occasione continua di spesa considerevole con lavori decisivi e non palliativi. Ma per una parte contrastava la grettezza repubblicana, e per l' altra si opponeva la gelosia di stato contermine. Il concetto di spostare il Serchio, facendolo passare per la foce di Filettole, trovasi annunziato fino del 1495; e più e più volte fu ripresentato ai principi della Toscana, sul territorio de' quali si sarebbe dovuto lavorare. Si parlò altresì molto e lungamente del modo di procacciare uno scolo alla campagna, in cui erano comuni i vantaggi tra i due finitimi Stati. I nomi celebri dei Lorgna, dei Ximenes, dei Boscovich, dei Perelli, figurano in tali indagini, in tali consigli. Trattavasi di provvedere a ciò con un canale che andasse direttamente al mare traversando Arno o il Serchio per via di una botte sotterranea. Il pericolo e la spesa della botte potendo essere un ostacolo, fu pro-

posto il 1839 da un matematico lucchese, il cavaliere professore Gaetano Giorgini, che il canale si scavasse sulla sinistra del Serchio tal quale è adesso. Ma già fino del 1820 un ingegnere pure lucchese, il cavaliere Lorenzo Nottolini, per comando di Maria Luisa di Borbone di gratissima ricordanza, meditando sovra i due concetti del Serchio e del canale, diè fuori un suo scritto particolarizzato, che ambidue comprendeva. Si sposti il Serchio, egli dice, verso Ripafratta, e facendolo passare dalla foce di Filettole convenientemente appianata conducasi diritto al mare. Si scavi un canale che dallo sbocco del lago di Bientina vada sino al mare, e sempre sulla sinistra del Serchio, ma così mutato. Col primo lavoro otterrebbesi un considerevole abbassamento del letto del Serchio, accorciandogli il cammino di oltre a cinque miglia e rendendogli più retto il corso; si avrebbe col secondo un sufficiente e costante scolo del lago di Bientina e di tutta la campagna delle sei miglia. Il lago ha presentemente miglia dicessette e cinque sesti di giro, ed è profondo cinque braccia nella massima sua magrezza. Pure dal pelo il più magro delle sue acque fino al mare placido evvi di pendenza buone braccia sedici; le quali, divise per la lunghezza del proposto canale in miglia dicennove e braccia ottocentotrenta, porterebbero un' inclinazione sempre valutabile di tre quarti di braccio al miglio. La sopraddetta pendenza permettendo di collocare la soglia del nuovo canale braccia quattro sotto il pelo magro del lago, se ne avrebbe un abbassamento costante di braccia due e mezzo; d' onde

l'acquisto di estesissimi paduli alla miglior cultura, calcolati nella estensione di coltre 13142. Questo doppio concetto, che si conciliò la simpatia di grandi idraulici e fu argomento di lunghe meditazioni per uomini gravissimi di stato, sembra sodisfare a tutti i bisogni richiesti dall' infelice nostra condizione per le acque della pianura delle sei miglia. Noi comprendiamo benissimo che delle difficoltà possono esser nate o da considerazioni nuove o da nuovi elementi, e troviamo cosa non solo ragionevole ma da lodarsi il procedere con ogni maturità in materia tale, ardua per se e di tanta conseguenza. Fortunatamente niun altro ritardo può venirne che quello necessario a scoprire la verità: poichè mancano adesso i sospetti, le gelosie, la grettezza de'tempi andati; motivi principali e forse i soli d'irresoluzione. Poi è questo un bel soggetto di dolcissima gloria per i Sovrani felicemente regnanti di Toscana e Lucca; nè la vorranno così di leggieri cedere ai loro posteri, Essi che hanno mostrato di curarla nelle altre occasioni tutte eziandio di molto minor momento ove si trattasse del pubblico bene. È dunque da confidare che la generazione presente non sarà delusa nelle speranze nuovamente concepite, com' è accaduto alle passate per tre secoli e più. Nè la difficoltà di modi potrebbe più in ogni caso sgomentare, giacchè ne' tempi che corrono s' intraprende e si compie opere eziandio gigantesche, anzi che a pubblica, a privata ragione e con miglior consiglio ed effetto.

Intanto per guardarsi quanto si può dal Serchio, il quale come si accennò, di tanto soprasta alle

campagne, e nelle sue piene eguaglia i grandi fiumi in profondità come in larghezza, e i più precipitosi torrenti in velocità, si prescelse dal 1821 in poi un metodo di lavori che ha sortito buoni effetti; cioè coll'addirizzare via via il suo letto dal punto ch'esce dai monti ed entra nella vallata sin dove esce dal Ducato; col serrarlo tra ripe parallele di grossissimi scogli, alte almeno da braccia otto perpendicolari, in una larghezza dalle centoquaranta alle dugento cinquanta; col confinarlo in uno spazio di seicento braccia tra argini solidissimi, elevati fino quindici braccia perpendicolari sul piano della campagna. Con tali modi si è anco ottenuto quell' abbassamento di che si toccò, per tre quarti di braccio sul pelo estivo nel punto il più prossimo alla Città, e per un braccio e un sesto due miglia e mezzo più basso verso il ponte detto San Pietro. Bisogna però confessare che tuttociò è un compenso temporaneo, non un rimedio radicale, e lascia continui dubbj in caso di straordinarie escrescenze, e apprensioni forti in quanto al futuro; perciocchè il rialzare dell' alveo non potrà non accadere per le frane de' monti, ormai spogliati di piante e rotti dai lavori. È un triste preludio l' osservare che le piene giungono alla vallata due o tre ore prima che del passato, e molto più cariche di materie; donde maggior copia d' acque in minor tempo, e in queste proporzionatamente un maggior volume.

Corre in Toscana fino d' antico il proverbio *costa più del fiume ai Lucchesi,* per indicare alcun che di spesa enorme. Ed è pur troppo una verità; perciocchè vuolsi che la sola rotta del 1812 recasse

danni e spese tra il pubblico ed i privati per sei milioni di lire nostre (franchi 4500000). Con questa somma o poco più si potrebbe uno guarentire per sempre dal Serchio, assicurare la sorte delle nostre basse campagne nelle sei miglia, e guadagnare assai su quelle padulose della marina!

Ma se una porzione della pianura delle sei miglia trovasi presentemente in una condizione infelicissima per i suoi scoli, la maggiore non è altrimenti soggetta a questa disgrazia. Di terra d' inondazione è composto lo strato coltivabile della vallata di Lucca, al quale sta sotto uno di ghiaja più o meno profondo, che favorisce la vegetazione col mantenere asciutto il primo strato. Il Serchio fu causa principale di amendue gli strati per avere un tempo vagato colà col tenere la natural direzione della pendenza da settentrione a mezzogiorno. Da ciò che abbiamo detto della quantità delle acque di questo fiume in tempo di piena, e della velocità con cui scorrono attesa la forte sua pendenza che allo sboccare nelle valle è tuttora di braccia nove al miglio, non è da maravigliarsi se alcune parti della pianura vedonsi elevate di braccia otto da quello ch' erano in antico, e se di recente si sono trovate in Lucca delle strade di costruzione indubitatamente romana alla profondità di braccia sei. E il fiume, di cui abbiamo deplorato i danni ed esposto i pericoli, riesce un tesoro per la massima parte di questa pianura nei calori estivi coll' abbondanza delle sue acque, mantenuta dalle fonti numerosissime che vi scolano, uscenti da alte montagne cui la neve copre la cima almeno per sei mesi. Infatti

viene irrigata da otto canali alimentati dal Serchio, i quali versandovi in ogni 24 ore fino a un milione e cinquecentosettantanovemila ottocento ottantotto braccia cubiche d'acqua (metri cubici 325301, 4) ne assicurano una doppia annuale ricolta. Oltre al Serchio, diversi torrenti danno qui acqua viva nella state, specialmente quando sulle cime de' monti che dominano la valle stanzia la neve per qualche giorno; onde altre terre, quantunque soprastanti al fiume, godono pure del benefizio della irrigazione.

Il suolo delle montagne al mezzodì da Lucca, vale a dire delle più vicine al mare, è calcareo abbondandovi marmi colorati d'ogni specie: per contrario è siliceo quello de'monti al suo settentrione, ricchi di macigni durissimi, usati a lastricare strade e ad ornare nobili edificj. Per altro nelle colline che si allontanano dalle falde delle montagne trovasi frequentemente l' argilla alla superficie, ma in proporzione tale da non rendere quel terreno incapace d'ogni migliore cultura.

Facilmente si vedrà dalle cose dette che l' aria deve esser umida nelle parti basse di questa valle, e malsana in certe stagioni presso i paduli del lago di Bientina. Anche qui si era andata correggendo la mala aria per affossamenti e cultura, ma il riso vi ha pure guastato quella provvidenza. La superficie convertita qui in risaje fino ad ora è valutata di coltre quattrocento; un terzo delle quali, rispondente a cinquecento trentaquattromila seicentocinquantotto metri quadrati, era a coltivazione asciutta. Sicchè ancora in questa parte è aumentata e peggiorata di molto la evaporazione infetta.

E certamente le febbri vi'si sono moltiplicate d'allora in poi, e anzi vanno molestando gli abitanti di qualche colle circonvicino, che n' erano affatto esenti per lo innanzi.

La terza parte del Ducato dicesi della Montagna, ed è la più estesa avendo di larghezza da settentrione a mezzogiorno miglia undici e due terzi, e di lunghezza da levante a ponente venti e un terzo, sempre in linea retta. È un avvicendamento di piccole valli, di colli, e di grandi montagne. Di queste, le più alte, che appartengono alla catena degli Appennini, sono, le Tre Potenze, il Rondinajo e il Pisanino; la prima elevandosi sul livello del mare braccia 3275 (metri 1933, 9), la seconda 3296, 7 (1946, 7), la terza 3323, 8 (1962, 7). Abbonda in questa parte l' arenaria, lo schisto argilloso, il calcareo compatto e stratiforme. Brecce molte e variate si rinvengono lungo il Serchio sulla destra, mentre per una particolarità osservabilissima si trova a sinistra quasi senza eccezione le arenarie schistose e le masse fissili. Nè mancano in genere quei monti di marmi bianchi, piombini, nerastri, verdognoli, rossastri, screziati; ed in ispecie poi ne hanno in copia accostandosi al Carrarese. Fino lo statuario o saccaroide vi si trova, e il bardiglio. Bei diaspri sanguigni giallognoli verdastri, e in gran quantità, si veggono a Montefegatesi, a Prato fiorito, già conosciuti e impiegati. Per tutto poi evvi eccellente solidissimo macigno.

Molto imperfette, noi lo confessiamo e deploriamo, sono le accennate notizie geologiche; ma tali che maggiori non ci è venuto fatto raccorre, man-

cando un lavoro a ciò, anche particolare. Noi insistiamo che si faccia finalmente una carta geologica di tutto il Ducato: la quale non solo sarebbe utile alla scienza, ma gioverebbe assaissimo alla pratica istruendoci delle condizioni d'ogni terreno, e insegnandoci a profittare di tutti con adattarvi le specie di cultura richieste dalla qualità del suolo; senza perdersi in tentativi, e per non abbandonare alla sterilità terreni che si tengono erroneamente affatto ingrati, e non sono se li curi un illuminato agricoltore. Ancora ci siamo dati più volte premura che persone dotte in mineralogia, ed esperte in quelle arti, fossero invitate a esaminare, se il rame, il ferro, il piombo, la lignite, il manganese, che qua e là si manifestano in certa copia nel Ducato, sieno o no di tal qualità e in tale abbondanza da meritare d' intraprenderne gli scavamenti; atteso che i saggi fattine possano ingannare sì in favore e sì contro per mancanza delle necessarie cognizioni teoriche e pratiche.

La temperatura del Ducato di Lucca è naturalmente assai diversa nelle tre sue parti. Dalle osservazioni che si sono fatte e si fanno in Lucca risulta che in anni quindici, vale a dire dal 1830 a tutto il 44, la mediana temperatura è stata di gradi + 12. 1 Reaumur; la massima di gradi + 27. 7 (16 luglio 1830); la minima di gradi — 4. 1 (3 gennaio 1837). Il massimo e il minimo si desumono dalle osservazioni fatte a mezzanotte, alle otto di mattina, e alle tre di sera. La mezzana altezza del barometro si è trovata in detto tempo di pollici 28. 00. 8, la massima di pollici 28. 7. 9

(8 febbraio 1837), e la minima di 27. 2. 0 (6 febbrajo 1830). Può accertarsi che nella parte marina il massimo del freddo e del caldo è minore di due gradi che nella valle delle sei miglia, avendo, quanto al freddo, da mezzogiorno e ponente scoperto il mare e la difesa di alte colline da settentrione e levante; e per rispetto al caldo essendo rinfrescata dai maestri che vi soffiano regolarmente dalle 11 di mattina fino alle 8 di sera. Nella parte delle sei miglia serve pure lo stesso vento a temperarne i calori estivi, sebbene vi spiri più tardi e più debole a causa delle interposte montagne, che per altro da quel lato sono meno elevate. In ordine poi al freddo, le Pizzorne giovano a moderarlo quando è tramontana, coll' impedire che spieghi tutta la sua forza. Per lo contrario i venti da levante non trovando ostacoli ne aumentano assai la intensità. Alla montagna la temperatura è variabilissima a secondo delle altezze e delle esposizioni; di modo che vi ha dei punti incapaci di qualunque coltivazione, altri in cui non vegeta che dell' erba stentatamente, ed altri infine di nudo sasso, coperti dalle nevi nel più dell' anno.

Dei venti, i due che regnano nel Lucchese sono lo scirocco e il libeccio, cagioni non infrequenti di danni; il primo per pioggia lunga e strabocchevole nelle gole de' monti, d' onde le fiumane quasi sempre accompagnate da guasti e inondazioni nel traboccare de' torrenti e per chiusi scoli; il secondo per una sottilissima arena salmastra che si trae seco dalla nuda piaggia di Viareggio fino alla distanza di dodici miglia in linea retta. Quest' arena, che si

sparge sulle piante sui cereali su tutto, abbrustolisce i teneri germogli, i fiori della vite e dell'ulivo, le stesse messi, e talvolta fino le foglie già adulte degli alberi. Il danno si rende piccolissimo o nullo se il libeccio è preceduto accompagnato o immediatamente seguìto da pioggia abbondante; poichè se la pioggia precede il vento l' arena bagnata non si solleva, e quindi manca la causa; se la pioggia avvicenda col vento o lo segue immediatamente, manca in tutto o in gran parte l'effetto per essere le piante lavate di mano in mano o poco dopo. Fa maraviglia veramente che quest' arena salina possa essere spinta per la forza del libeccio a tanta distanza, non ostante una barriera di monti a tre miglia dal mare, il minor de' quali è però alto da braccia 381 $^5/_{10}$ sul suo livello: ma il fatto non ammette dubbio. Si è saputo, per la testimonianza di vecchissimi agricoltori, che il libeccio portava danno assai minore quando in tutta la lunghezza di quel littorale era una foltissima boscaglia di ben tre quarti di miglio larga, con enormi querce e lecci e frassini e ontani; la qual boscaglia, detta la macchia di Viareggio, s' incominciò ad abbattere fino il 1739 e si compiè il 1770, a fine di ridurne a cultura il suolo. E a dir vero doveva quella barriera tanto fitta e quasi impenetrabile servire di grande ostacolo al vento. A quel riparo si andò dal 1747 in poi sostituendo altro in una selva di pini, della specie Pinus pinaster Lin., quantunque meno efficace sì per la poca larghezza della selva in confronto dell' antica, ridotta da braccia 2250 a 500; e sì per la qualità dell'albero, nudo al basso e guernito della semplice testa. A questi difetti do-

vrebbe rimediarsi coll'accrescere la profondità della pineta avanzandola lungo la piaggia, e facendo sì che vi fossero sempre diversi ordini di pini in linee parallele e decrescenti verso il mare, a fine di chiudere per quanto si può il passaggio al vento. Ma si fosse almeno conservata questa pineta nella sua integrità! Pur troppo da quasi 40 anni o si trascura o si distrugge; donde le perniciosissime conseguenze del libeccio evidentemente aumentate. Pure è questa una cosa di tale importanza da meritare tutta l'attenzione del Governo. Ma per ottenere un pieno intento è indispensabile che tutta la pineta torni di suo dominio, o almeno sia tutta sotto la immediata sua vigilanza; poichè non deve la prosperità dell' agricoltura lucchese trovarsi da questo lato in balìa di privati, de' quali l'avidità, l' inconsideratezza, il niuno legame civile, possono essere cagioni di gravi mali. Vogliamo dire di un altro modo a scemare gli effetti del libeccio, da noi immaginato e approvato da uomini segnalati nella scienza dell' agricoltura; cioè di fermare l' arena sulla spiaggia fino dove si può, col seminarvi o piantarvi, appianata che fosse a sufficienza, taluna delle gramigne che vi nascono e prosperano naturalmente.

La pioggia è assai frequente nelle parti delle sei miglia e della montagna, dipendendo dai mezzigiorni e dalla conformazione del paese con valli chiuse più o meno; il che se favorisce la vegetazione in certi tempi, rende l'aria generalmente umida al basso, oltre ad esser causa di spesse inondazioni. Non è così alla marina, in particolare nella state, essendo che la forza del maestrale in quella

aperta campagna scaccia le nubi e le spinge invece verso gli alti monti, ove nelle ore più calde spessissimo romoreggia il tuono e cadono acquazzoni.

Di rado grandina nel Lucchese, e di radissimo con grave danno. Sembra doversi questo bene appunto alla configurazione del paese, alternato da elevate e irregolari eminenze, le quali rompono e fermano in gran parte quelle correnti opposte di venti superiori e inferiori, cui i fisici attribuiscono il comporsi della grandine.

Passano degli anni che la neve si vede bensì per qualche giorno sulle cime de' monti più alti delle sei miglia, ma non iscende al coltivato. Talvolta però accade il contrario, ed è sempre con gran timore de' possessori di ulivi. Quando fiocca, in breve ora carica quelle piante se sieno asciutte e non spiri vento, a segno da troncarne i rami più grossi, e anche da atterrarli. Figuratevi quanto cresce il danno alla marina tra boschi di ulivi giganteschi, come sono appetto a quelli delle sei miglia. Ma colà è ben difficile questa disgrazia per temperatura più mite. Accadde però generale in tutto lo Stato in dicembre del 1812; e fu considerata ed era veramente una calamità pubblica.

Per le cose dette chiaro risulta che svariatissime e in gran numero possono essere le produzioni spontanee e artefatte del Ducato lucchese. E veramente la sua Flora, che si va raccogliendo e pubblicando da soggetto valentissimo e sommamente delicato, il professore di Botanica Benedetto M. Puccinelli, conta già 2469 piante. Grandissimo è pure il numero di quelle coltivate. Vedansi qui appresso.

PIANTE SPONTANEE

DEL DUCATO LUCCHESE

RACCOLTE FINO A QUI IN NUMERO DI 2469.

DICOTILEDONI

Talamiflore . . .	famiglie	22	specie	305
Caliciflore	»	29	—	613
Corolliflore	»	15	—	404
Monoclamidee	»	15	—	145
		81		1467

MONOCOTILEDONI

Fenerogame . . .	famiglie	16	specie	423
Criptogame	»	6	—	54
		22		477

ACOTILEDONI

Con fusto	famiglie	4	specie	417
Senza fusto	»	2	—	108
		6		525

Tra le piante spontanee nomineremo particolarmente le medicinali e le tintorie.

PIANTE MEDICINALI

DIVISE IN 16 CLASSI SECONDO I LORO EFFETTI

Classe 1. *Amari puri*

Canapaccia o Artemisia (volgare.
Genziana. *
Centaurea.
Trifoglio fibrino.
Loppolo.
Querciola. *
Radicchio. *
Fumo esterno. *
Pelosella.
Borsellina.
Alchehenge.
Tarassaco. *

Amari astringenti

Salice.
Cariofillata.
Piantaggine.
Agrifoglio.
Salicaria.
Persicaria.
Spirea.
Felce regale.

Astringenti amari

Querce.
Bistorta.
Tormentilla o settifoglio.
Agrimonia.
Veronica.
Erba san Germano. *
Melo granato.
Mortella,
Erba quattrinella.
Vinca.
Alchemilla.
Sorbo.

Amari aromatici

Millefoglio o erba da tagli.
Camomilla. *
Ginepro. *
Erba muschia.
Assenzo pontico. *
Edera.

Classe 2. *Aromatici*

Angelica silvestre. *
Oroeselino.
Carvi.
Finocchio.
Detto marino.
Sedano.
Imperatoria.

Classe 3. *Mucilaginosi*

Acanto.
Altea.
Malva. *

Classe 4. *Eccoprottici*

Pruno selvatico.
Talittro.

Classe 5. *Emetici*

Elleboro
Veratro.
Asaro.
Viola.
Ranuncoli.
Sedo acre.
Bettonica. *

Classe 6. *Purgativi*

Euforbio o Catapuzia. *
Graziola. *
Eupatorio.
Pan-porcino. *
Marcorella. *

Classe 7. *Vermifughi*

Felce maschia.
Melagrano.
Ruta. *
Valeriana.
Agliaria.
Marrubio.

Classe 8. *Stimolanti ed eccitanti*

Menta.
Paride.
Timo.
Aconito.
Elleboro. *
Tiglio.
Melissa.

Classe 9. *Debilitanti*

Ancusa.
Borrana.
Romici.
Lattughe.

Classe 10. *Sudoriferi*

Sambuco. *
Bardana.
Olmo.
Scabiosa.
Fellandrio o Finocchio palustre.
Canna. *
Magnano o Smilace. *
Capelvenere. *

Classe 11. *Diuretici*

Colchico.
Digitale gialla.
Prezzemolo.
Pungitopo.
Asparagio.
Ononide spinosa.
Eringio.
Gramigna. *
Parietaria o Vetriuolo. *
Sassifragia o santoreggia.*
Crescione. *
Dulcamara. *

Classe 12. *Antieccitanti*

Lauro ceraso o Lauro.
Bella donna.
Giusquiamo.
Stramonio.
Solano.
Cicuta.
Lingua di cane.
Peonia.
Tasso.
Alisma o Mestolaccia.

Classe 13. *Antisifilittici*

Magnani.
Bardana.
Saponaria.

Classe 14. *Antiscorbutici*

Cardamine.
Nasturzio.
Senapa.
Dentaria.
Barbarea o Ruchetta.
Rafano silvestre.
Tlaspi.
Beccabunga.

Classe 15. *Antipsorici*

Zantio.
Spirea.
Sio o Crescione di fontana.

Classe 16. *Espettoranti*

Borsellina.
Cappellacci.
Polipodio.
Edera terrestre.
Polmonaria.
Consolida tuberosa.
Orchidee.
Lino.
Lichene. *
Tribolo aquatico.
Pastinaca.

PIANTE TINTORIE

DISTINTE NEI COLORI CHE DANNO

I. *Giallo*

Foglie del Lillo o Mughetto.
— del Paride.
— della Olivella.
— dell' Orbaco.
— della Orchide morio.
— della Cresta di gallo.
Brentoli. *
Tacea.
Cannabina.
Sorretta. *
Ginestrella. *
Fumaria o fumo esterno.
Eupatoria.
Vessicaria.
Corteccia della radice di melo. *
— del Sanguino.
— del melo granato.
Frutti acerbi dello Spincervino nostrale.

II. *Giallo olivastro*

Cumino rosso.
Foglie del Colchico.

III. *Giallo Nankin*

Foglie del Nocciuolo.
— del Luppolo.

IIII. *Giallo arancio*

Orecchia di topo a ombrella.

V. *Verde*

Asaro d' Europa.
Trifoglio fibrino.
Foglie del Sambuco.
— del Berretto di prete o Fusaggine.
Frutti acerbi del Paride.
— dell' Alaterno.

VI. *Verde Oliva*

Scordio o Querciola agli- (na.
Linaria de' prati.

VII. *Turchino*

Piuli o bacole.
Erba baccellina.
Correggiuola.
Radice dell'Abbracciabosco a foglie non infilate.
Frutti della Dulcamara.

VIII. *Rosso*

Radice della Buglossa.
— dell'aspretta de' campi.
— della Robbia nostrale.*
Frutti della Barba di capra.

IX. *Porpora*

Frutti della Belladonna.

X. *Grigio*

Bistorta.

N. B. *Con questi colori molti altri se ne compongono. Le piante segnate con asterisco si usano dal contadino tanto in medicina quanto in tintoria.*

PIANTE

GENERALMENTE COLTIVATE NEL DUCATO LUCCHESE

CHE SI DIVIDONO IN SETTE CLASSI

Classe 1. *Cereali*

Grano (Triticum sativum).
— Campìo.
— Tosetto o senza resta.
— Biondetto con reste rosse.
— Bianchetto atto a brillarsi.
— Marzuolo.
Farro (Triticum farrum).
Orzo (Hordeum vulgare).
Scandella (Hordeum distichum).
Segale (Secale cereale).
Granturco (Zea mays).
— Maggese.
— Sessantino.
Saggina (Sorgum vulgare).
— Spargola (Sorgum saccharatum).
Miglio (Panicum miliaceum).
Panico (Panicum italicum).
Riso (Oryza sativa).

Classe 2. *Legumi*

Fava (Vicia faba).
Veccia (Vicia sativa).
— bianca.
— nera.
Mochi (Lathyrus cicera).
Piselli (Pisum arvense).
— (Ochrus pallida).
Ceci (Cicer arietinum).
Fagiuoli (Phaseolus vulgaris).
— Neri.
— Gialli.
— Grigi.
— Turchi.
— Bianchi.
— Rampiconi (Phaseolus lunatus).
— Dall' occhio (Phaseolus catiang)?
Lenticchie (Ervum lens).
Cicerchie (Lathyrus sativus).

Classe 3. *Alberi da lavoro*

Leccio (Quercus ilex).
Quercia (Quercus robur).
Farnia (Quercus pedunculata).
Platano (Platanus occidentalis).
Olmo (Ulmus campestris).
Pioppo bianco (Populus alba).
Pioppo nero (Populus nigra).
Carpino (Carpinus betulus).

Agrifoglio (Ilex aquifolium).
Faggio (Fagus sylvatica).
Acero (Acer campestre).
— (Acer platanoides).
Calsavota (Acer opulus).
Frassino (Fraxinus excelsior).
— (Fraxinus ornus).
Ontano (Alnus glutinosa).
Busso (Buxus sempervirens).
Salice (Salix alba).
Salicone (Salix pentandria).
Vetrice (Salix Viminalis).
Salice da legare giallo (Salix vitellina).
Salice da legare rosso (Salix helix).
Pino marittimo (Pinus pinaster).
Pino detto Piella (Pinus silvestris).
Acacia (Robinia pseudo acacia).
Maggiociondolo (Cytisus laburnum).

Classe 4. *Alberi da frutto, assai de' quali anche da lavoro*

Ulivo (Olea europea).
— a frutto rotondo.
— a frutto lungo.
— a frutto grosso, da indolcire, o cucco.
Pero (Pyrus comunis).
— Angelico.
— Arancio.
— Bergamotto.
— Buon cristiano.
— Bugiardo.
Pero Burè.
— Campanaccio.
— Cento doppie.
— Cestone.
— Cotogno.
— Del duca.
— Franco.
— Luisa.
— Martin secco.
— Moscatello.
— Rosselletto.
— Rugginoso.
— San germano.
— San giovanni.
— Spadone.
— Spino di carpi.
— Sprocco.
— Virgoloso.
— Zucchero verde.
Melo (Malus comunis).
— Appiolo.
— Appiolone.
— Carlo.
— Castagnino.
— Diacciuolo.
— Giugno.
— Genovese.
— Francesco.
— Finocchietto.
— Lazzaruolo.
— Panaglio.
— Paradiso.
— Renette.
— Rosso.
— Ruggine.
— Sagginale.
— Salvatico.
Pesco (Amygdalus persica).
— Moscatello.
— Maddalena.
— Poppa di venere.
— Precoce o ciriegia.

Pesco Vagaloggia.
— Spicca.
— Villano.
— Noce.
Pruno (Prunus domestica).
— Asinajo.
— Boccone di re.
— Coscia di monaca.
— Mirabella.
— Moscatella.
— Regina claudia.
Ciriegio (Prunus cerasus).
— Acquajolo.
— Amarasco.
— Durace.
— Marchiano.
— Montanino
— San paolino.
Castagno (Castanea vesca).
— Carpinese.
— Pastinese.
— Rossolino o primaticcio.
— Marrone.
Albicocco (Prunus armeniaca).
— Pesca.
— Nero.
— Liscio.
Mandorlo (Amygdalus comunis).
Noce (Iuglans regia).
— Stiacciarella o gentile.
— Ferrigna o durace.
— Grossa o nocione.
Nocciuolo (Corylus avellana).
Sorbo(Sorbus domestica).
Nespolo (Maespilus macrocarpa).
— (Maespilus germanica).
Giuggiolo (Ziziphus vulgaris).
Vite (Vitis vinifera).
Vite Aleatico.
— Barbarossa.
— Buriano.
— Cannajola.
— Colore.
— Colombana.
— Farinella.
— Farinellone.
— Gambo rosso.
— Galletta.
— Gentile.
— Lugliese o santa maria.
— Montanina.
— Morajola.
— Moscatella.
— Paradisa.
— Petrazzano.
— Strozzaprete.
— Trebbiano.
— Verdecchia.
— Zeppolino.
Fico (Ficus carica).
— San Piero.
— D'oro.
— Albogello.
— Corvo.
— Bruciotto.
— Castagnino.
— Donnicale.
— Faraone.
— Ottato.
— Inganna bruciotto.

Classe 5. *Foraggi*

Lupino (Lupinus albus).
Erba lupina (Trifolium incarnatum).
Vena (Avena sativa).
Forasacco (Bromus scaberrimus).
Lupinella (Hedysarum onobrychis).
Rapa (Brassica rapa).

Classe 6. *Alberi a bigatti*

Gelso (Morus).
— bianco (Morus alba).
— nero (Morus nigra).
— delle Filippine (Morus cucullata).

Classe 7. *Erbaggi, ed erbe a frutto*

Zucca (Cucurbita pepo).
— a turbante.
— da tabacco.
— da inverno.
— gialla.
— nera.
— verde.
— bianca.
— da olio.
— lunga.
Popone (Cucumis melo).
Cocomero (Cucurbita citrullus).
Cavolo (Brassica oleracea).
Lattuga (Lattuca sativa).
Indivia (Cichorium endivia).
Sedani (Apium graveolens).
Cardoni (Cynara scholimus).
Cipolla (Allium cæpa).
Aglio (Allium sativum).
Porro (Allium porrum).
Patata (Solanum tuberosum).
Finocchio dolce (Anethum fæniculum).
Prezzemolo (Apium petroselinum).
Maggiorana (Origanum confertum).
Pepolino (Timus vulgaris).
Salvia (Salvia officinalis).
Selvastrella (Sanguisorba minor).
Rosmarino (Rosmarinus officinalis).

N. B. *Quest' erbe nella pianura delle sei miglia debbono considerarsi come parte dell' agricoltura generale; eccetto la patata che si coltiva in monte.*

Classe 8. *Erbe a tiglia*

Canapa (Canabis sativa).
Lino (Linum usitatissimum).

Tra le piante spontanee la *sassifraga oppositifolia* e il *sempervivum arachnoideum,* Lin. segnano i limiti del freddo; come del caldo la *periploca graeca,* Lin. Il limone, pianta la più delicata tra le coltivate, vive bene e fruttifica all'aria aperta, ma soltanto alla marina e accostato a un muro in faccia al mezzogiorno; dicasi lo stesso dell' arancio dolce

nella valle e colline delle sei miglia. L'ulivo prospera maravigliosamente su tutti i colli anche i più elevati della marina, dove cresce fino all'altezza di braccia 27 e acquista una circonferenza nel fusto di braccia cinque e più; padrone del terreno, componendo estesissime e dense boscaglie: ciò tutto essendo ben naturale per una pianta nata sulle sponde del mediterraneo, e che si trova là come in sua patria. Sui colli delle sei miglia vegeta bene sì, ma meno cresce e meno frutta che alla marina. Il termine della coltivazione dell'ulivo è a braccia 950 (metri 560, 97) sul livello del mare. Il castagno è coltivato fino all'altezza di braccia 1400 (metri 826, 70) e si trova sui colli e sui monti tutti del Ducato; con questa distinzione però che laddove al mare e nelle sei miglia è posto d'ordinario a settentrione per causa del caldo, trovasi in montagna a tutte le esposizioni, vi ricopre vastissimi spazj, e colassù veramente giganteggia e produce più che altrove. Nella regione superiore vegeta spontaneamente e felicemente il faggio fino a braccia 2500 (metri 1476, 25). Cessa da questo limite in su la vegetazione degli alberi, e non vi ha che nuda roccia, o terra vestita dal *geum montanum, Lin.* e di poche altre piante.

Stipe, mortelle, corbezzoli, castagni silvestri, querce e pini, costituiscono i boschi cedui al basso, come all' alto i cerri e i faggi. Si può aggiugnere alle piante da bosco la *robinia pseudo acacia*, Lin. prezioso moderno acquisto, essendo affatto sconosciuta tra noi fino allo scorcio del secolo passato; e fu il marchese Girolamo Lucchesini nostro che

ve la introdusse per semi avuti da Germania. Chi scrisse questo libro accenna con sodisfazione di essere stato il primo a farne macchie in monte, e vede con piacere che il suo esempio va di più in più imitandosi; perlochè si provvede al sostegno delle viti in colle con assai maggiore economia di prima, venendo l'acacia a giusta grossezza in tre anni, quando nove si richiedono per il castagno salvatico, di cui unicamente facevasi uso per l'innanzi a tale effetto. Ma un vantaggio anche più valutabile si può trarre dalla detta acacia, facendola servire a travi, del che pure lo scrivente ne ha le prove felicissime; poichè quest'albero, non ostante la sua pronta e grande vegetazione che in una ventina d'anni lo porta all'altezza di braccia 20 e più e alla circonferenza di braccia tre vicin di terra, resiste al peso quanto qualunque altro, ed eziandio all'umido per certa sua qualità resinosa. Giusta è però l'avvertenza data da taluno di usarlo al basso, piuttosto che per armatura de' tetti in fabbriche elevate, avendo un peso specifico maggiore assai dell'abete, del castagno, del cipresso e fino della querce; le quattro qualità d'alberi impiegate tra noi a tal uso (1).

(1) Il peso assoluto di un cubo avente per lato 0, 065 M è

D'Acacia. . .	grammi 220, 10	Di Cipresso	» 155, 35
Di Quercia	» 170, 70	Di Abete.	» 125, 80
Di Castagno	» 164, 60		

Quindi la gravità specifica in numeri interi è

Dell'Acacia	» 804	Del Cipresso	» 566
Della Quercia	» 622	Dell' Abete	» 458
Del Castagno	» 599		

Si dirà in fine delle diverse resistenze di questi legni.

Il platano occidentale è pure un albero di novella data per il Lucchese, cioè de' primi del presente secolo nel regnare de' Baciocchi. Destinato fin qui ad ombreggiare passeggi, meriterebbe di essere coltivato per usarlo nei lavori a vece del pioppo (*populus nigra* Lin.) di cui meglio riesce come più bello e più denso. La sua vigorosa vegetazione nel littorale interno alla marina lo raccomanda per accrescere la barriera verso terra dopo quella de' pini. Un altro bene se ne avrebbe colà al cadere delle abbondantissime e grandi sue foglie, adoprandole per letto al bestiame, di che si scarseggia moltissimo dopo la introdotta e ognor crescente coltivazione del riso.

Poche varietà erano fra noi negli alberi da frutto; grazie però all'esempio e alle premure dei Principi Baciocchi molte e molte ne acquistammo; fino a qui per altro gli alberi fruttiferi non sono in proporzione del bisogno. L' abete, albero prezioso a molti usi, è sparito dai nostri monti ove in antico era curato, e non sarebbe più conosciuto se non se ne vedesse qua e là nei luoghi di delizie; della querce niuno pure si briga, anche più pregiabile come da lavoro e da frutto. Eppure per l' uno e l' altra abbondano i siti, che si lasciano inculti!

DELLE CONDIZIONI

PASSATE E PRESENTI

DEI DOMINJ NEL LUCCHESE

E DEGLI EFFETTI LORO

SULLA POPOLAZIONE

CAPITOLO SECONDO

All' epoca della legge del 7 settembre 1764, la quale impedì ogni ulteriore accrescimento del patrimonio ecclesiastico in beni fondi, fu solennemente annunziato che di centocinquanta milioni di lire lucchesi, valore delle terre di tutto lo Stato, la metà a un dipresso possedevasi dalla Chiesa, ed esattamente per settantuno milioni e seicentoventicinquemila lire. Oltre alla detta enorme massa di beni inalienabili, un' altra ne era che in quanto agli effetti di poco si allontanava dalla ecclesiastica, cioè quella vincolata a fidecommisso. Qualora si rifletta che i nobili erano allora quasi i soli ricchi, e che in tutte le loro famiglie si trovavano fidecommissi più o meno pingui, facilmente potrà comprendersi che da questo lato ancora molti e molti dovevano essere i fondi obbligati. Noi non crediamo di esagerare valu-

tandoli venticinque milioni di lire. Lasciando anche da parte i fondi non pochi destinati a causa pia, si aveva qui la stessa proporzione che fu osservata in Francia il 1788, cioè di due terzi de' beni tutti dello Stato posseduti in proprietà inalienabile tra la Chiesa e la Nobiltà. Quindi mancava specialmente lo stimolo del bisogno o quello degli affetti domestici al migliorare, contentandosi al più di conservare. Poi le leggi proibenti ogni commercio esterno delle nostre biade scoraggiavano dall' aumentarle, sul timore di vedersele stagnare o di venderle a prezzo vilissimo; al che contribuiva ancora il divieto che per l' annona e i magazzini detti di abbondanza (provvisioni d'allora quanto lodevoli nell' intenzione altrettanto dannose nell' effetto) non si acquistasse grani e derrate di ogni sorta se non se forestiere. Si aggiunga la pessima condizione delle strade eziandio principali, e la mancanza assoluta di molte comunicazioni per lo mezzo di barocci; onde il valore della roba sarebbesi ridotto a ben poco per le spese di trasporto su mercati lontani. Nè il contadino che stava sulla terra e vedeva la utilità di nuovi lavori avrebbe potuto provvedervi, sì perchè erano generalmente mezzajuoli o affittuali, e sì per mancar loro i modi, non essendovi occasioni che scarsissime di pubblici lavori. Conciossiachè nella inerzia di quei tempi il Governo poco si curava di spendere anche l'ordinaria sua entrata quantunque ben piccola, non che volesse gravare con imposte, affatto inusate in questo paese da molto; ove perciò nulla si pagava tranne per gabelle discretissime. Anzi coll'accumu-

lare via via crebbe esorbitantemente il tesoro fino a più milioni di lire, con grave danno del popolo per tanto denaro tolto specialmente alla minuta circolazione. E i ricchi, vale a dire i nobili, avendo dismesso la mercatura che fu per secoli l' onorato esercizio del patriziato lucchese, e continuando non ostante in quel parco vivere convenientissimo a chi negozia, si trovavano abbondar di danaro; il quale restava morto nelli scrigni, o si dava a frutto fuori di Stato a privati o a Governi senza pro del paese, e con rischio più facile di perdite, come di fatto avvenne per le luttuose vicende allo spirare del secolo passato.

Temperava alcun poco questi mali il sistema de'livelli, usati qui da tempo immemorabile per le terre in pianura e specialmente per quelle della Chiesa, come richiede la divisione e svariatissima situazione de' fondi nostri : donde il dominio utile trovandosi per lo più nelle mani di campagnuoli e anche degli stessi agricoltori, facevasi fruttare quanto poteva sperarsi da un'industria stimolata dal bisogno. Cotale sollecitudine però non era costante, e nell' approssimarsi del termine del livello si allentava, o si rendeva invece dannosa col cercare di godere al presente eziandio a scapito del futuro, malmenando alberi sforzando viti e via discorrendo. In quanto agli uliveti al mare, fossero pure pieni dominj com'erano in generale e di qualità inalienabile, la coltivazione riusciva assai buona; mentre questi uliveti facendo per lo più corpi assai estesi, davano la comodità di essere curati a proprio conto col mezzo di un fattore, la vigilanza

del quale provvedeva in qualche modo alla indolenza del padrone o individuo o corpo morale. Ma la condizione dei contadini era per lo più infelice; mezzajuoli o giornalieri, soggetti perciò ai capricci di un padrone, o a stentare oziando per intemperie o cattivi ricolti. Vuolsi però fare un' eccezione per un buon numero di montagnuoli, che possedeva pieni dominj o utili, acquistati di mano in mano per avventura col guadagno su quelle figurine di gesso che i Lucchesi di tal parte appunto lavorano da secoli e secoli, e vanno a vendere almeno per tutta Europa.

Per altro la situazione e la condizione di molte delle terre coltivate opponendosi al lavoro de' buoj, e richiedendo braccia, non è da far maraviglia se la popolazione campagnuola era fino del 1733 assai numerosa. Ne portano i registri di quel tempo il numero a 92022; e settantaquattro anni dopo, vale a dire il 1807, si trovò di 103041, aumentata perciò di 11019. Forse da un terzo di tale aumento deve attribuirsi alla estesa coltivazione al mare in questo spazio, per le ragioni che adducemmo dell' aria migliorata e del diboscare; il resto essendo quel naturale accrescersi delle popolazioni incivilite, come i geografi osservano, qualora non vi si frappongano cause negative. Ma le cagioni per favorire potentemente il moltiplicarsi della gente di campagna cominciarono nell' ultimo anno del secolo passato, si seguirono con rapidità, e vanno tuttavia in parte continuando. Nel 1799 furono aboliti i fidecommissi; nel 1801 si diede facoltà agli utili padroni dei livelli a tempo, di dominio diretto della

Chiesa di perpetuarseli mediante il pagamento di certe tasse; tra il 1806 e il 1808 seguì l'abolizione de' monasteri, capitoli, benefizj, confraternite e se altro ci è di questo genere; finalmente per effetto del Codice napoleonico datoci il 1806, le femmine parteciparono ai diritti sulle eredità, riserbati per lo innanzi ai soli maschi dal principio agnatizio. Per la prima delle accennate provvisioni, cioè per l'abolizione dei majoraschi e altri vincoli di simile natura, una quantità considerevolissima di beni fondi, che noi giudicammo ascendere per lo meno al valore di 25000000 di lire nostre, divenne proprietà alienabile: colla seconda intorno ai livelli un numero grandissimo di possessori si rese, di temporaneo, perpetuo utile padrone di terre, mediante la somma in tutto di lire 415057, considerata ben tenue appetto al vantaggio che ne derivava: per la terza di queste disposizioni si vendè o donò del patrimonio ecclesiastico terre per la somma di 5901204 lire, e più per lire 347668 di altri fondi a causa pia. La quarta delle provvisioni, che eguagliava le femmine ai maschi nel succedere alla eredità, operò fino al 1818 quando nuovamente prevalse il diritto agnatizio.

Tanti terreni adunque, pel valore di ben trentuno milioni di lire, liberati così da ogni vincolo tornarono nel giro delle cose commerciabili. I contadini soprattutto ne profittarono acquistando pieni o almeno utili dominj, come già fatto avevano de' livelli di Chiesa perpetuandoseli, essendosi trovati per insoliti guadagni in certa larghezza. Poichè, coll' alternarsi degli eserciti francesi e tedeschi in

Italia e anche a Lucca sullo spirare del passato e nei primi anni del secolo presente, crebbe smisuratamente il prezzo delle derrate; laonde, non ostanti le estorsioni dei nemici e degli amici, i contadini in genere, e in special modo possessori di terre, si trovarono assai vantaggiati di denaro, e tanto più che le maggiori angherie non si usavano ad essi, ma bensì al ceto dianzi privilegiato. Venne poi il Governo monarchico, il quale, posta da banda la grettezza repubblicana e ogni renitenza al gravare, intraprese e compiè con celerità napoleonica lavori giganteschi, pure non che utili necessarj: e così una massa di pecunia, che prima stava chiusa ne' cofani o si dava a frutto fuori di Stato, spargendosi e circolando rapidissimamente tra impresarj e operaj pressochè tutti del contado, gli risanguava e forniva loro il modo di acquistar terre o migliorarle; fine unico a cui si dirige ogni pensiero ed ogni economia della nostra gente di campagna. Intanto si annullava l'annona e i magazzini di abbondanza; si toglieva ogni legame al commercio delle derrate nell' interno e all' esterno; donde un forte invito ad accrescere le produzioni. Alla qual cosa mirabilmente contribuivano i lavori di cui si è toccato, diretti massimamente a strade e ponti, che migliorarono le condizioni di moltissimi terreni, lasciati fino allora inculti per mancanza di comunicazioni. Dato questo grande esempio dal governo dei Baciocchi, non s' intermisero più simili opere di pubblica utilità; e anzi andarono e vanno continuando con vigore sotto il reggimento borbonico, estese eziandio al maggior vantaggio della

irrigazione, a miglior difesa dall' impeto delle acque (1). Da tuttociò si spiega come la prosperità della nostra agricoltura abbia con tanta celerità progredito dal 1807 fino a qui. Due prove ne addurremo, ed egualmente robuste a parer nostro; l' incremento appena credibile della popolazione campagnuola; una successiva diminuzione della povertà, e anzi un vivere comunemente migliorato tra questa gente. Dicemmo di essere essa cresciuta dal 1733 al 1807, cioè in 74 anni, di undicimila dicennove anime; e in soli anni 37, che tanti ne corrono d' allora fino a tutto il 1844, l' aumento è stato di 48587, giugnendo adesso al numero di 151628, quando era di 103041 (2). Noi siamo stati testimonj della vita stentata di molti tra i contadini lucchesi nel secolo passato, cui il nodrimento ordinario era saggina, e si stimavano felici quando

(1) Si spesero dal 1807 a tutto il 1845, e così in anni 39 di Governo monarchico, nelle principali strade di campagna Lire 7218990. 1. 6.
delle quali per lire 2334314 dal 1807 a tutto il 1814.
In altre moltissime strade di campagna dal 1818 a tutto il 1845, cosa per l' addietro affatto trascurata ,, 3569009. —. —
Per il fiume Serchio e suoi influenti . . . . . . ,, 3238813. 16. 3
delle quali per lire 1029626. 16. 3 dal 1807 a tutto il 1817.
Per gli altri torrenti . . . . ,, 1636482. —. —
delle quali per lire 172681 dal 1807 a tutto il 1817.
Per un nuovo canale d' irrigazione . . . . . . ,, 159901. —. —

Somma totale Lire 13823195. 17. 11

(2) Gli abitanti di tutto il Ducato secondo le note del 1844 rispondono a 338 per ogni miglio geografico quadrato sopra miglia 328; e così per ogni lega quadrata a 4842. Nella campagna delle sei miglia poi, che è di sole 87 miglia quadrate, ne monta il numero a 879 il miglio, e perciò a 7911 la lega. E qui non raccolti in borghi, ma sparsi e dimoranti sulle terre che coltivano!

ne avevano a sufficienza; molti ancora limosinavano, nè per vizio o infingardaggine ma per assoluta necessità. Ora il granturco tiene luogo di saggina, e da un gran numero si mangia pane di grano schietto, che era una volta cibo riserbato agl' infermi. Di accattoni è il numero così scarso da non tenerne conto, e sono storpj o in qualche modo affatto inabili al lavoro.

Molta adunque della prosperità presente della nostra agricoltura si deve ripetere dall'essersi grandemente aumentati i possessori campagnuoli, i quali stimolati dalla necessità, e vedendo sul luogo i vantaggi del ben coltivare, vi si adoprano a tutta possa, agricoltori insieme e padroni. Ma molta eziandio dell'annunciata prosperità è derivata dalle nuove condizioni in che si sono trovate le famiglie stesse più principali del Ducato. Diviso quel patrimonio che prima faceva la ricchezza del solo maggior nato e condannava al celibato i cadetti, venne nei più la voglia e il bisogno di migliorare la sua sorte, consagrando all' agricoltura i proprj risparmj non che le proprie cure. Ci guadagnò per questo la classe dei mezzajuoli medesimi cui si crebbe il fruttato del podere; e i giornalieri pure trovarono sempre da impiegare la loro fatica e poterono sempre contare sopra un pane, togliendoli così alla mendicità.

Un altro stimolo a migliorare, noi liberamente diremo, provenne dall' imposta sulle terre detta catasto, che cominciò ai primi di questo secolo; e ciò per compensarsi almeno della nuova gravezza, che punisce la trascuranza e la poltroneria, misurandosi su quello che la terra può dare ordinariamente

quando sia coltivata come si deve. Ma bisogna stare attenti che tale stimolo non si converta poi in isgomento, pesando sull' industria invece di animarla. Come accaderebbe senza fallo se nel tassare si guardasse puramente ai bisogni del Fisco: chè anzi non solo si arresterebbe allora ogni miglioramento, ma la stessa presente condizione della cultura peggiorerebbe, essendo che entri per molto una straordinaria cura e quindi una forte spesa a sostenerla. Ed è altresì da porre mente che coi nuovi modi di trasporto per via del vapore, tanto marittimi quanto terrestri, i valori delle cose commerciabili andando per necessaria conseguenza soggetti a un'alterazione, la regola presa dal passato per istabilirli non potrà più essere la vera naturalmente, e farà duopo conformarsi a ciò che l'esperienza di mano in mano ci mostrerà, in tanta maravigliosa attività mentale e operativa che segnala il presente secolo su tutti i trascorsi.

Resterebbe tuttora de' beni di Chiesa nel Ducato di Lucca, secondo i calcoli del 1764, per sessantuno milioni e trecento ventottomila cinquecento quarantatre lire. Aggiugnendovi i nuovi acquisti fatti dal 17 marzo 1818 in qua per l' annullata legge che li proibiva, si può accertare che la Chiesa lucchese possiede presentemente da sessantadue milioni di lire in soli beni stabili. Qui però è molto minore il danno di quello che potrebbe ragionevolmente apprendersi da una massa così vistosa di terre inalienabili: poichè la massima parte di quelle terre sono date a livello; metodo anteposto ora dagli ecclesiastici universalmente, per la certezza della

rendita, per la economia e facilità di amministrarla, e pei grossi laudemi che si offrono in mezzo all' abbondanza de' domandatori. Non può veramente sperarsi miglioramenti col metodo il più praticato de' livelli a tempo. Presto per altro sarebbe tolto questo impedimento al progresso dell' agricoltura in simili terreni, qualora si concedesse libertà all' utile padrone di francarsi il livello, sia sborsandone il prezzo, sia convertendolo in censo redimibile, come più gli piacesse; e con la certezza in questo secondo caso che le cautele necessarie al venditore non portassero mai a spogliare del fondo chi lo possiede, ristringendole ad usufruttuarlo fino alla compiuta compensazione.

Discorso delle condizioni dei dominj nel Lucchese passate e presenti, e de' loro effetti sulla popolazione, vedasi quali modi si tengano perchè siano coltivate. Le terre o si coltivano per proprio conto, il che chiamasi fare a mano; o si danno a livello, a fitto, a mezzo.

Gli uliveti alla marina sono per la massima parte curati con giornalieri dal padrone; che vi trova il suo vantaggio nelle abbondanti ricolte non ostanti le spese e gl' infortunj. Questi uliveti fanno tuttora corpi più o meno estesi da potersi affidare economicamente alla direzione di un fattore. Fuori degli uliveti alla marina, e delle prata in genere che pure si conducono a proprio conto, questa maniera di coltivare è un' eccezione, usandosi al più per qualche vigna privilegiata o qualche uliveto ferace comodamente situato. Il metodo de' livelli si costuma a preferenza per le terre in pianura. Pochi sono

i livelli di vigne e uliveti, ragionevolmente dubitandosi dal diretto padrone di un deterioramento del fondo sul finire del livello, o di avere per canone vino e olio de' peggiori del posto in luogo de' migliori, come i patti esigerebbero. L' affitto è usato più comunemente pei campi da seme, ma si estende ancora ad ogni genere di cultura. Il coltivare a mezzo si pratica sui colli e sui monti per le terre con viti e ulivi e castagni; e diconsi terre assalanate e salani quei coltivatori. Noi abbiamo posto in fine del libro gli esemplari delle tre specie di contratti colonici per i livelli, gli affitti, le mezzadrie; aggiugnendovi la esposizione del metodo tenuto dai nostri periti agrimensori per istimare il fruttato de' beni e dividerlo tra il diretto padrone e l' utile, tra il padrone e l' affittuale. Giova qui l' avvertire che il canone e l' affitto si pagano per la massima parte in natura e non in danaro, convertendosi per altro in grano la quota del vino pei terreni in pianura.

La grandissima divisione delle terre nel Lucchese fa sì che bastano singolarmente pochi capitali per mantenere la buona coltivazione; e questi non mancano ad alcuno sia pure fittajuolo o mezzajuolo. Molti poi sono quelli che coltivano da se le loro terre, cui perciò occorre pochissimo pei bisogni campestri. Si estende anche la cultura del continuo o con ispendervi i proprj avanzi, frutto di saggia economia assai comune, o i guadagni fatti ne' pubblici lavori, o finalmente pigliando danari a cambio con le richieste guarentigie sul fondo. Bisognerebbe però che queste fossero tali per una parte, da offrire a chi dà il danaro tutta la possibile sicurezza e

modi semplici e spediti a riaverlo; e per l'altra, da non vincolare soverchiamente il fondo: difetti e vizio del presente sistema ipotecario. Sappiamo che da sommi giureconsulti, là donde ci venne cotal provvisione, si sta meditando la maniera di perfezionarla, e ne sarà allora compiuto il benefizio.

Le leggi sul Lucchese favoriscono adesso, anzichè danneggiare l'agricoltura; proteggono estendono, e non ristringono non gravano. Quindi non servitù pubbliche reali e personali posano sui fondi e i loro possessori; non si conoscono diritti di pascolo sui colti, di macinazione, di frantura; non impedimenti alla circolazione delle derrate nell' interno, e alla loro estrazione dallo Stato per quantunque grande possa vedersene il bisogno; non prezzi vengono tassati alle cose eziandio le più necessarie alla vita, tranne la carne: tutto insomma riposa sopra un'assoluta savissima libertà. Noi qui accenneremo quelle disposizioni che principalmente mirano ad assicurare dai danni delle acque le terre, a regolarne le irrigagioni, a salvarne i frutti, a impedire che riescano dannose con gli scoscendimenti.

I lavori intorno al Serchio e ai maggiori torrenti sono comandati e fatti eseguire dal Governo a spese di tutti quei possidenti di terre che ne provano vantaggio più o meno; facendone perciò diverse classi, e tassandole proporzionatamente in ragione dell'utile e della estensione de' terreni. Pel Serchio cotali spese vengono anticipate dal tesoro; pei torrenti no, aspettandosi a lavorare alla scadenza delle tasse, che talvolta è pagata in due rate e più. Sarebbe desiderabile che si tornasse ancora pei torrenti ad anticipare la spesa dallo Stato, come si

praticava innanzi del 1816; e ciò per non perdere la opportunità del tempo che può essere preziosa; e perchè appaltatori e giornalieri sieno immancabilmente sodisfatti ai prefissi giorni, salvandoli così dalla rapacità degli usuraj. Del resto quest' azione diretta del Governo anche pei lavori ai torrenti è indispensabile in un paese, ove ad ogni passo, quasi a dire, cambiasi padrone, e dove un accordo tra gl' interessati sarebbe impossibile; quantunque, come vuolsi, la spesa ne sia maggiore che se fosse per cura privata. In tali opere sono però avanti consultati i contribuenti per via di alcuni de' più principali tra essi scelti dall' autorità superiore; e non senza effetto qualora si trovi che la economia non faccia danno alla sicurezza.

Le irrigazioni vengono regolate in modo preciso e severo ove si tratti de' canali pubblici meramente a ciò destinati, che si chiamano caterattini e traggono l'acqua dal Serchio. I terreni più prossimi ai canali godono primi del benefizio, che di mano in mano e non per salti si estende ai lontani. Evvi quest' ordine di precedenza nell' adacquamento:

1.° L' orto.

2.° Il granturco maggese già nato.

3.° La canapa.

4.° Il grano, la segale e altre piante cereali.

5.° Il terreno lasciato sodo, per prepararlo alle seconde biade.

6.° Il granturco sessantino e la saggina.

7.° I prati, il miglio, il panico e la sagginella.

Chi contravviene incorre nella pena di dieci a venti giorni di carcere, e nella multa di lire trenta a sessanta. Maggiori ne sono in altri casi, d' ingom-

bri, di sostegni, di deviazioni, e si arriva a un mese di prigionia e a lire cento di multa. Sulla fede delle guardie a ciò, o degli agenti di polizia, è fatto il processo, e si condanna entro venti giorni. Le irrigazioni possono replicarsi, con licenza però e conosciutane la necessità; eccetto gli orti, in pro dei quali l' uso dell' acqua è libero anche ogni giorno. In questo caso di altri adacquamenti sono preferite soprattutto le piante già adulte ma tuttora erbacee. Chi profitta dell' acqua paga una tassa, che per una prima adacquatura è di lire quattro e mezzo a coltre, per le successive di lire tre. In quanto agli orti si paga all' anno lire trenta. Se l'acqua non va naturalmente nel campo dal canale, e che bisogni innalzarvela a braccia, le tasse si riducono alla metà. Per le risaje, coltivazione nuova, la tassa è di lire quindici per coltre all' anno, usando dell' acqua a piacimento. Resta a determinarsi come si debbano considerare nell' ordine delle altre coltivazioni per l' adacquamento: ma è da osservare che fino a qui si sono generalmente destinate a riso le terre più basse, vale a dire le ultime in confine col padule; sicchè non può essere ivi contrasto di preferenza. Per le altre acque tutte il diritto di servirsene ad adacquare è stabilito da convenzioni scritte, o consagrato dalla consuetudine: dimodochè le quistioni sono ben rare, ed è un sopruso che sempre le fa nascere; come accade ora per le risaje.

È affatto vietato in alcune parrocchie il tener capre, attesa la feracità naturale de' terreni anche incolti. In altre è permesso, ma per causa del latte soltanto, a condizione che se ne domandi licenza, si provi avere il modo di mantenerle sul suo, i con-

finanti assentano, non sieno oltre le quattordici per parrocchia nè più di due per famiglia, e vengano condotte al pascolo legate. Chi contravviene perda il gregge e paghi lire cinquanta.

La compra e vendita delle ulive è proibita, eccetto ai pubblici mercati e in quei giorni stabiliti da chi vi presiede. Nè pure può farsene commercio fuori di Stato, salvo da chi sia munito di licenza. E vi vuole per farle frangere una dichiarazione di un pubblico ufficiale a ciò, che assicuri di essere state regolarmente comprate: altrimenti ai frantojani lire trenta di multa e cinquanta ai loro padroni.

Chi trova una bestia sul suo a far danno ha il diritto di sequestrarla per pegno di compenso; se volatile può ucciderla, ma nell' atto e sul luogo stesso.

Viene condannato l' antico uso di appiccare il fuoco ai boschi e ai castagneti, per aver pascoli più rigogliosi o il suolo netto a comodo della ricolta de' frutti; donde nascevano spesso grand' incendj. La inobbedienza nel primo caso è punita con lire 75 di multa e due mesi di prigionia, oltre il compenso ai danneggiati; nel secondo con 20 a 50 lire, e il debito compenso.

Chi guasta innesti, scorteccia o scavezza piante, soffra la carcere fino in sei mesi, e paghi una multa doppia del danno recato.

È vietato il rispigolare, il raspollare, il rastrellare sotto gli ulivi per cavarne qualche uliva dopo sbattute e colte, senza espressa licenza del padrone.

È pure vietato menar pecore o buoj nei campi aperti se non se due giorni dopo la intera ricolta: chi

disobbedisce e vi è presente risarcisca il mal fatto e patisca la carcere fino a un anno.

Pei piccoli furti, di un valore sotto alle lire sei, si sta al solo detto del danneggiato purchè sia di buona fama, e quando giuri di averli veduti commettere dalla persona indicata. Se maggiore n' è il valore, ma non giugne a trenta lire, si richiede inoltre un testimone di vista. Alla rifusione del danno va unita una multa del doppio e del triplo in caso di recidive. Ma la pratica mostra che queste pene sono insufficienti. Altro difetto è nella legge; cioè che mentre obbliga i padri e i capi di casa a rispondere del danno pei figli e pei domestici, gli esenta dalla multa, e non dà il diritto al danneggiato di esecuzione parata reale e personale contro di essi; sicchè il più rimane senza effetto.

I dissodamenti dei terreni e il diboscare lungo o presso i torrenti che immediatamente e anche per vie mediate scolano nel Serchio furono soggetto di proibizioni e di regole il 1817 e il 1821, che poco o nulla si rispettarono. Laonde il 1839 si rinfrescarono, si estesero, e si stabilì una vigilanza per la loro esecuzione più diretta e più sicura. Consistono queste provvisioni; nel divieto in genere di dissodar terreni fino alla distanza di braccia trenta dalle sponde dei torrenti designati, e per tutto altrove in luoghi acclivi quando non si pianassero con arginelli; nel divieto pure di aprir cave e miniere senza il consenso della competente autorità, e nell'obbligo di chiuderle anche consentite subito che se ne veda il danno; nel comando ad ogni possidente di piantare sulle frane per trattenerle da maggiori

scoscendimenti; nel riguadagnare o conservare la larghezza dei torrenti; nel proibire che sieno fatti lavori a difesa lungo i torrenti medesimi senza il consenso e la direzione superiore.

Si può dunque da tutto ciò che si espose asseverare che il valore de' possessi nel Lucchese dipende unicamente dalle loro qualità intrinseche ed estrinseche. Noi accenneremo i prezzi correnti in compra e vendita delle nostre terre a ragion di coltre, secondo la loro qualità e cultura.

NELLA PIANURA DELLE SEI MIGLIA

Terreno da irrigare attorno a Lucca, nel luogo chiamato le tagliate perchè senz' alberi	L. 3000	—
Detto da irrigare, con alberi, in tutto il resto	» 2250	—
Detto da non irrigare	» 1500	—
Dètto da irrigare, a prato	» 2625	—
Detto da non irrigare, a prato . .	» 1350	—
Detto paduloso a sementa, o sia mazzuolo con salci	» 450	—
Detto a sementa, senza salci . . .	» 300	—
Detto di padule con falasco . . .	» 187	10

NEI COLLI E MONTI DELLE SEI MIGLIA

Terreno a soli ulivi	L. 1500	—
Detto a sementa, filari di viti e ulivi	» 1125	—
Detto a sementa con filari di viti, senza ulivi	» 975	—
Detto a castagni, chiamato selva . .	» 337	10

Detto a bosco ceduo di castagni, chiamato vernacchiaja	»	487	10
Detto a bosco ceduo di altre piante	»	187	10

NELLA PIANURA DELLA MARINA

Terreno a sementa in fondo arenoso, da irrigare	L.	750	—
Detto a sementa, da non irrigare .	»	525	—
Detto nudo arenoso	»	150	—
Detto paludoso a sementa di granturco, o sia mazzuolo	»	375	—
Detto di padule a falasco	»	150	—

IN COLLE ALLA MARINA

Terreno a soli ulivi	L.	2250	—

IN MONTAGNA

Terreno tanto a sementa quanto a pastura, detto ronchivo	L.	375	—
Detto a castagni	»	337	10
Detto a bosco ceduo	»	75	—

È da notare che il prezzo delle buone terre di piano cresce esorbitantemente quando uno se ne fa livello o se lo rinnova. L' affittuario, o il già utile padrone, o il vicino per comodo o gara, nulla conta il laudemio: il quale talvolta monta nella concorrenza dell'asta pubblica al valore di un pieno dominio; e ciò per livelli non più che a tre generazioni.

DELLE PRATICHE AGRARIE

CAPITOLO TERZO

Cominceremo dal descrivere le pratiche nella parte delle sei miglia come le più variate e le più importanti; passeremo poi a quelle della marina, e finiremo con la montagna.

DELLE SEI MIGLIA

L' aspetto della vallata delle sei miglia è dei più belli che mai possa dirsi per ordine e ricchezza di vegetazione. Al vedere dall' alto questa pianura sembra proprio tutta un giardino. È divisa in tanti campi rettangoli più o meno grandi, ma generalmente non maggiori di braccia quattrocento per il lungo e trecento per il largo, nè minori di trecento nel primo e ottanta nel secondo; i quali campi hanno da ogni lato sul ciglio della fossa una fila d' alberi, cui si raccomandano le viti. Sono pioppi per lo più della specie *populus nigra* Lin., cimati all' altezza di braccia cinque; al qual punto si conducono le viti, per farle poi ricadere congiugnendole a guisa di festoni, chiamati pendane, con quelle della prossima pianta. Nè contenti alcuni a questa disposizione delle viti, aggiungono due tralci

portandoli verso il campo tra un albero e l' altro, e sostenendoli con un perticone in forma di triangolo; ciò che dicesi forcato. Oltre al pioppo anche il salice *salix alba* Lin. è usato, ma solo ne' terreni umidi. Le dette due qualità vengono preferite ad ogni altra perchè meno sfruttano la terra, somministrano buona foglia da mangiare al bestiame nella state, e copiose legna per l' inverno attesa la pronta loro riproduzione nei rami: ma s' impiegano ancora olmi e querce. Tutto valutato, noi crediamo assai maggiore il vantaggio tratto da questi alberi del danno che portano coll' uggia all' estremità dei campi. La distanza tra essi è ordinariamente di braccia cinque. Se ne fa il piantamento tra novembre e febbraio con semplici rami lunghi e diritti, posti bene addentro mercè de' fori preparati con un palo di ferro. Per piantare le viti si fa presso a ogni albero una fossa lunga braccio e mezzo, larga e profonda uno, in cui pongono orizzontalmente due magliuoli addrizzandone i capi a piè della pianta che gli dovrà sostenere, e facendo che siano sopra terra soli due occhi. Il simile è usato a propagginarle, se non che allora tutti i capi giovani vengono tratti fuori.

Intorno alla coltura de' campi bisogna distinguere quelli che s' irrigano dagli altri privi di tal benefizio. Per i primi non avvi ordinario avvicendamento, chè ogni anno si seminano a grano e poi a quel granturco detto sessantino, dal nascere e fruttificare dai primi di luglio a tutto agosto. Queste due ricolte all' anno, e sempre le stesse, vengono per forza di lavori e più per efficacia di letami,

veramente qui prodigati. Altrimenti sarebbe vano l' attendere un profitto da tale sistema. In queste terre da irrigare ecco il modo e l' ordine dei lavori. Immaginiamoci prima un campo sodo e unito. Si lavora con la vanga, che rompe la terra alla profondità di mezzo braccio e la rovescia. Così dissodato il campo dividesi per lo lungo col mezzo dell' aratro in porche di un braccio e due terzi, ciò che dicesi rilevar la terra; vi si sparge su concio e lupini cotti, e indi vi si getta il grano a mano nella proporzione di due staja e mezzo a coltre, coprendolo in parte con un diverso aratro detto da seme. L' operazione si finisce per mano dell' uomo, che col marrone spiana la terra sulle porche. Dopo si semina la vena nei solchi in ragione di tre quarti di stajo per coltre, ricoprendola leggermente col marrone, o lasciandola senz' altro quando si veda prossima la pioggia. Il grano da seme s' infonde avanti entro una cesta in un ranno fatto con un quarto di staio di cenere e altrettanto di calce forte, e caldo fino a potervi tollerare la mano; poi si lascia asciuttare distendendolo sopra il pavimento. Con tale preparazione non è soggetto a quella malattia che lo fa cieco. Giunto il grano allo stato di maturità, non di secchezza, si taglia a fior di terra con la falce, e legato in covoni o sia manne si espone al calore del sole per qualche giorno, collocando le dette manne in una linea chiamata resta all' estremità del campo; per lo che diventa perfettamente secco qualora non vi si opponga la stagione piovosa; nel qual caso, ch' è raro assai, germoglia e si guasta. Fu proposto diverse vol-

te, e una ancora fu comandato, di far bica del grano appena mietuto, per salvarne la spiga dall' intemperie; ma i contadini in generale, e specialmente i coltivatori delle terre che s' irrigano, vi si sono sempre opposti, dandone per motivo il rischio evidente di vederlo marcire, segato tuttora molle e in cera, come si fa. Si è voluto rispondere a tale obiezione invitando a mietere quando il grano sia ben secco; ma il consiglio non valse. E veramente per le terre atte alla seconda ricolta è duopo affrettarsi quanto più si può, volendo che prosperi il granturco, in cui sta la principale speranza del contadino pel proprio suo sostentamento. Seccato il grano convenientemente, e quando l'agricoltore è libero dalle faccende della seconda sementa, si batte a mano con i correggiati, più perchè le masse non sono tali da usare l' ajuto delle bestie, di quello sia per la maggiore pulitezza e perfezione.

Sgombrato appena il campo dal grano si lavora coll' aratro, facendolo prima passare pei solchi, poi per lo mezzo delle porche, indi s' impiega l' erpice a rompere le zolle e appianare, e finalmente di nuovo l' aratro col farlo passare dai due lati della porca perchè tutto il terreno sia rimosso: quattro operazioni, chiamate, ricavare, sporcare, erpicare, rompere. S' ingrassa con buon concio e ben macero, cui si aggiugne lupini cotti in proporzione di uno stajo a coltre; e vi si semina il granturco sessantino a solchi, insieme con fagiuoli e rape, nella quantità il granturco di uno stajo a coltre, di un mezzo stajo i fagiuoli, di mezza libbra le rape, mescolate con l' arena per ben dividerle essen-

do seme finissimo. Quando il granturco è almeno a un terzo di braccio si dirada, si rincalza, si governa con cessino, e dopo quindici giorni si rincalza di nuovo per fortificare vie più il piede contro il vento. Raccolto verso la fine di settembre, si pone a seccare alla facciata delle case dal lato di mezzogiorno, difeso dalla gronda, non senza diletto del forestiere che vede quelle abitazioni coperte di un bel giallo. Le rape si svelgono alla metà di novembre, e si pongono fitte fitte in linea sugli orli del campo convenientemente rincalzate di terra; ove continuano a vegetare, e servono alla famiglia per il broccolo, e alle bestie per la rapa ridotta in minuti pezzi e mescolata con paglia. Il campo si vanga per grano come si è detto a principio. La medesima coltivazione per la doppia ricolta dura tre anni; ma nel quarto, stimandosi pur necessario di riposare talvolta la terra, dopo mietuto il grano non si lavora altrimenti il campo, e solo alla metà di agosto vi si getta su erba lupina e vena, nella proporzione a coltre la prima di sacca tre, e la seconda di uno stajo, senz' altro fare o al più rompendo la crosta con rastro o marrone: donde si ha una copiosa ed eccellente pastura per le bestie nella vernata. All'aprile vegnente poi si vanga per seminarvi granturco maggese e fagiuoli bianchi, uno stajo del primo a coltre, e un mezzo dei secondi; coltivando nel modo stesso come il granturco sessantino. Fatta la ricolta entro agosto si ara subito il campo, e si lascia seccare l' erbaccia; poi vi si passa l' erpice, indi con l' aratro si divide in solchi, in cui uno sì e uno no si gettano i lupini

per istaja due e mezzo a coltre, coprendoli per via dell' aratro con la terra del solco vuoto. Ai primi di novembre, essendo i lupini all' altezza di mezzo braccio almeno, si rovesciano col passarvi l' erpice per lo mezzo, e si coprono a mano col marrone prendendo la terra dal solco vuoto. Si aggiugne del concio, spargendolo però lateralmente ai lupini. Fatte così le porche vi si semina il grano, com' è stato detto del primo anno. È questo il solo caso in cui il grano viene seminato nelle terre che s' irrigano col semplice lavoro dell' aratro, e non con quello della vanga.

Le terre che non hanno il benefizio della irrigazione danno per lo più una ricolta all' anno invece di due, cioè un anno grano e l' altro mestura, giacchè troppo si rischierebbe a porvi granturco sessantino, che richiede imperiosamente acqua di tanto in tanto, coll' affidarsi alla pioggia. Per il grano il campo si ara e per la mestura si vanga. I lupini seminati in agosto ogni anno in queste terre sono di un grande ajuto, ingrassando e risparmiando del concio. Della mestura si semina a coltre due staja e mezzo; ed è questa mestura composta di tre parti grano, due di segale e una di veccia. Alcuni per altro seminano dopo il grano miglio o panico un anno sì e un altro no, avvicendando coi lupini per soverscio. I lavori della terra sono in tal caso gli stessi del granturco sessantino; ma si risparmia il concime. Frutta il miglio in ragione del dodici per uno, e del quindici il panico, se la state non va del tutto secca. Vicino e sotto gli alberi si getta a quell' ombra saggina in luogo di miglio o panico che

male ci proverebbero, e serve per mangime alle bestie fino alla sementa dell' autunno. La quantità per ogni coltre del seme di miglio e di panico è di libbre quattro a cinque. Questa coltivazione è fatta ancora nelle terre che s' irrigano, ma ben di rado, e solo quando uno è costretto di riposare il campo spossato dal granturco sessantino.

Non è qui da passare la raffinata diligenza dei campagnuoli della pianura, quando la stagione essendo andata piovosa dai primi di novembre fino a natale poco o niente hanno potuto seminare. Profittando subito dei giorni belli si affaccendano anche la notte. Se il lume di luna favorisce niente evvi di straordinario; ma a nottate oscure i campi tutti s' illuminano con fiaccole di canne e stipe. È uno spettacolo de' più belli e de' più commoventi il vedere allora dall' alto questa campagna come in festa, e il sapere quale n' è la cagione.

La spesa di un campo lavorato a vanga è doppia di quella che si fa coll' aratro. Si calcola che di cessino, indispensabile al granturco, ci vada per venti lire a coltre. Preso un termine mezzano, il grano e la mestura sogliono rendere tra il dieci e il dodici per uno, il granturco maggese trentasei, e trenta il sessantino. I fagiuoli posti con le due specie di granturco danno il sei, e il tre la vena nei solchi del grano.

È a parlare della canapa, che si fa invece del granturco maggese nelle terre da irrigare, e anche nelle altre purchè abbiano buon fondo e fresco. In marzo si lavora con vanga il campo, se ne divide ben bene la terra, s' ingrassa riccamente, eziandio con

pollina oltre a lupini cotti e al cessino; si spartisce in porche, e non per il lungo ma per il largo affinchè abbia più facile scolo; vi si getta su il seme in ragione di libbre cento quaranta a coltre, coprendolo leggermente a mano col marrone, e spargendovi sopra un poco di concio grosso per difenderlo dal sole e da una pioggia violenta. La prima ricolta, cioè della canapa da fiore, si fa sul principiare d'agosto, e l'altra da seme sul finire del settembre. Si coltiva la canapa a preferenza in pianura, ma non è raro il vederne anche in colle su terre buonissime e atte ad irrigarsi. È macerata in acqua morta se si può, o in acqua corrente, ma questa ritarda la macerazione e lascia alla tiglia un non so che di ruvido: poi ben lavata e seccata si batte, e si gramola dalle donne con la maciulla a tutti nota. Frutta ordinariamente non più del dodici per uno; vale a dire libbre 1700 di canapa gramolata a coltre; taluno però che ha prodigato i letami n'ebbe fino libbre 2800. Sul campo che ha servito a canapa si fa grano senza punto ingrassare; e non ostante ci viene rigogliosissimo.

Il vino che ricavasi da una coltre di terra in piano si calcola a some dieci un anno per l'altro. Ma questo vino è aspro, debole, e soggetto a voltare o inacidire ai primi calori, non tanto per la condizione del suolo quanto per colpa del coltivatore; il quale non aspetta che l'uva sia ben matura, non si trattiene dal vendemmiare a tempo piovoso, e per voler subito un vino chiaro lascia di troppo fermentare il mosto sulla vinaccia; di maniera che, fuori dell'uso della famiglia e delle ope-

re, riesce di poco o niun vantaggio al contadino, e talvolta nelle annate abbondanti gli è d' imbarazzo. Pure noi sappiamo da alcuni diligenti agricoltori che adoprando le buone regole, e cominciando dallo scegliere l' uva migliore, si fa anche in piano tra l' ombra degli alberi e fino anche nelle terre più basse in confine col padule del vino discreto, e che basta per un anno.

Le legna da ardere ed i pali cavati ogni anno dagli alberi si valutano lire quindici a coltre. Ma questo vantaggio non è il solo; perciocchè gli alberi forniscono abbondanti foglie al nudrimento del bestiame quando se ne stenta nel colmo della state. Non si parla della paglia e dell' erba che s' impiega per le bestie, quantunque risparmino della spesa a tale effetto.

Un' altra coltivazione dianzi molto trascurata va ora generalizzandosi in piano, quella cioè dei gelsi, che si vedono a filo in mezzo ai campi per lo lungo in distanza di braccia dodici a quattordici l' uno dall' altro. Piantansi belli e innestati sul salvatico avuto dal seme del *morus alba,* Lin., col seguente metodo. Maturato questo seme si comprimono le more per farnelo uscire; si lava ordinariamente con vino bianco entro un pannolino, che poi si spreme; e asciugato al sole conservasi per seminarlo a marzo in un' ajuola di terra spesso nettata dall' erba. Dopo due anni, essendo le pianticelle alte da circa due braccia, si svelgono per ripiantarle in un campetto a un braccio per ogni verso l' una dall' altra, in buona esposizione, e in buon terreno lavorato con la vanga e ben concimato. L' anno

appresso in aprile s' innestano poco sopra terra a cannello, e in un anno acquistando l' altezza di quattro o cinque braccia sono da porre stabilmente nel campo. Vi si fanno a tale effetto buche quadrate di due braccia, e profonde una e mezzo, che si riempiono della miglior terra tra la cavata e quella che si prende occorrendo dalle sponde. I gelsi, diligentemente levati dalla terra perchè le radiche non ne restino offese, si piantano quasi a fior di terra e con l' innesto scoperto: raccomandandoli a forti pali e governandoli con buon concio. Si mozzano allora all' altezza di tre braccia e mezzo, sufficiente per potervi lavorare attorno e per salvarli dalle bestie. Da quell' altezza, che palco è detto, partono e si allevano con cura i tre rami maestri per comporne l' alberetto. Subito il second' anno si comincia a coglierne la foglia, che arriva a libbre venti per pianta dopo dieci anni, e coll' andare del tempo fino a cinquanta. La corta vita che generalmente avevano i gelsi tra noi poteva attribuirsi al modo cattivo tenuto nel piantarli; a questo ora si è rimediato. Non ostante resta un' altra causa della breve durata del gelso nel taglio totale dei suoi rami, fatto ogni anno dopo colta la foglia; pessimo uso, e non pertanto comunissimo, che lo fa presto invecchiare con isforzarlo annualmente per la riproduzione di tutti i rami. Si adopri una saggia economia nel taglio, come si fa nè più nè meno per gli alberi da frutto; e la pianta sarà di assai più lunga durata e produrrà più assai. Quantunque il gelso bianco, *morus alba* Lin. sia preferito generalmente, anche il nero è usato; il gelso delle Fi-

lippine, *morus cucullata,* Bonaf., ebbe favore qui, e presto passò, com'è accaduto altrove, non contentando nella qualità e quantità della foglia. Resterebbe a provare se nei luoghi umidi il gelso bianco o nero innestato sul cucullato meglio riuscisse che sul salvatico; e pare possa sperarsi dalla bella vegetazione osservata appunto da noi di gelsi delle Filippine in posti bassi e umidicci, ove il nostrale rimane tristo o perisce.

Dei prati conviene pur dire, quantunque non siano molto estesi, attesochè il fieno generalmente s' impiega pei cavalli di lusso e di vettura in città, bastando in campagna l' erbe dei campi, dei poggi, e le così dette praterie artificiali, al mantenimento di ogni sorta bestie, cavalline, asinine, bovine. Si cerca per prima condizione un terreno di buon fondo, sciolto, senza sassi, da irrigare, o almeno comodo a un' acqua che porti materie in piena per ingrassarlo economicamente ed efficacemente con le torbe nel verno. Si lavora diligentemente con vanga in novembre o dicembre, e quando il suolo è affatto asciutto; si appiana ben bene prima con l' erpice e poi a mano col marrone; gli si dà una leggera pendenza se fosse da irrigare, e vi si getta il seme preso da fieno della miglior qualità, in cui sogliono dominare il trifoglio, *trifolium pratense* Lin. e la morellina, *ajuga reptans* Lin. Congiuntamente al seme dell' erba si getta grano, in modo però che venga rado e nella proporzione di uno stajo e mezzo a coltre; il che dicesi, in quanto al grano, seminare alla guasta. Il grano compensa d' ordinario la spesa di un nuovo prato, e favorisce

anzichè nuocere la prima vegetazione dell' erba, difendendola dal sole e mantenendola fresca negli alidori. Sogliono concimarsi i prati, ove non si ha il comodo delle torbe, ogni tre anni almeno, o con buon concio, o con cenere che ha servito al bucato detta ceneraccio, utilissima in ispecial modo ai prati umidi. Il tempo del concimare è nel mese di febbrajo, dopo la pastura delle pecore che incomincia coll' ottobre, e dura tutto gennajo. In tal guisa le prime acque del marzo sciolgono e fanno penetrare il sugo con pronto effetto. Ove si ha la comodità di un' acqua che si carichi di torba, vi s' introduce per mezzo di calle in tempo adattato e con gran profitto. Ancora nei migliori prati che s' irrigano il fieno non si sega più di tre volte: resta però una ricca pasciona, che si vende ai pastori scesi dalle montagne al piano col gregge alla fredda stagione. Un campo da irrigare convertito a prato e ben mantenuto rende il doppio di uno perfettamente simile coltivato a grano.

Resta a parlare della coltivazione da orto, ben conosciuta nel Lucchese, e molto praticata specialmente nelle vicinanze di Lucca. In fatto nei suoi dintorni all' aperta campagna avvi sempre copia delle specie di erbaggio le più comuni; trovandosi le più fine e scelte in orti chiusi a quattro o sei miglia dalla Città, sotto le montagne in faccia al mezzogiorno, da cui vengono le primizie per naturale e artificiale difesa.

Una coltivazione in questo genere che riesce lucrosissima e fa soggetto di un commercio attivo all' esterno è quella delle piccole cipolle nate di se-

me, chiamate cipollini. Evvi per tale coltura una qualità adattatissima di terra nella spianata di Lucca e sue circostanze dal lato di mezzodì, che trae al forte, al tenace, senza essere troppo, e ove il seme nasce e germoglia maravigliosamente. Si raccoglie questo in giugno dalle grosse cipolle ripiantate a ciò nell'antecedente ottobre. Appena mietuto il grano, si lavora perfettamente con vanga una striscia del campo nella lunghezza della fossa d'acqua viva; si batte e si tritura diligentemente col marrone, s' ingrassa con pattume sostanzioso ben macero, e si dispone in porche lunghe da dodici a quindici braccia e parallele alla fossa. Vi si getta il seme fitto, e si copre leggermente. È necessario di nettar sempre dall' erba, e di adacquare anche tre volte il giorno a tempi asciutti e caldi. Passato un mese dalla fatta seminagione i cipollini si governano con sugo liquido umano, e ai primi di ottobre sono già da vendere. Per innaffiarli si fa uso di una pala da grano lunga un braccio di più delle solite nell' asta, che destramente maneggiata spande l' acqua fino alla distanza di quindici braccia, e in molto minor tempo che coll'annaffiatojo. Nè si tema che cadendo in tal guisa l' acqua a scroscio ne resti impedito il nascer del seme, o danneggiata la pianticella, essendo facilissimo a spuntare e tosto fortificandosi; ed essendo utilissimo mantenere la terra compatta perchè gl' insetti non possano penetrarvi. È un grato vedere dal passeggio delle mura di Lucca questo adacquare in molti punti e da moltissime braccia, che somiglia a tanti giuochi d' acqua in cui il sol cadente riflette e frange i suoi raggi. L'utile che si

cava da questa coltivazione largamente compensa le infinite cure, e risponde fino a lire novecento in ragion di coltre. Vero si è che una famiglia anche numerosa non potrebbe bastare al lavoro se ne coltivasse la detta misura.

Se l' aspetto della pianura delle sei miglia è bello per la continua abbondante sua vita, più assai diletta quello dei colli e monti che l'attorniano, tutti vestiti tutti arricchiti di piante diverse, disposte sopra un suolo sempre mosso variamente e pittorescamente. Le moltissime case rustiche, starei per dire seminatevi a larga mano fino sui punti più elevati; le frequenti chiese; i molti palazzi di delizia alle falde; animano grandemente il paese, e lo rallegrano agli occhi del forestiere filosofo. Al basso per lo più veggonsi viti a filare sui cigli dei campetti orizzontali, rette da pali di castagno o d' acacia, e in mezzo ulivi a certa distanza per dar luogo alla sementa; di modochè si hanno tre specie di ricolte nel campo stesso. Questi campetti sono disposti a gradinate per via di arginelli erbosi ordinati con la massima regolarità. Più in alto stanno castagni; poi si va fino alla sommità con boschi cedui di vernacchi, cerri e pini. Qua l' olio migliore, il miglior vino, gli ottimi frutti. Ne descriveremo le diverse colture, cominciando dal modo di adattarvi il terreno.

Nel divegliere la terra in colle si ha cura a prepararla a quella disposizione a gradinata di che è detto, coll' appianare le buche e torre le maggiori irregolarità. Si divide poi lo spazio in tante eguali parti orizzontali più o meno larghe secondo la mag-

giore o minor pendenza della costa, e secondo la coltivazione cui si destina: poichè per semplici viti a filare basta un campetto di otto o dieci braccia, quando se fosse per mettervi ulivi in mezzo richiedesi di quindici a venti. Si comincia dal basso a fare il primo campo, affatto piano come tutti gli altri, tagliando a scarpa e in linea. Lungo il ciglio si apre una fossa larga e profonda braccia due, che fognata con sassi tosto si ricopre. Viene il secondo campo sull' arginello di terra soda tagliata a scarpa, lungo il quale si fa la fossa, e così fino in cima. Si rivestono gli arginelli di zolle erbose, dette non impropriamente pellicce, perchè non franino, e diano un profitto con l' erba, cosa assai importante: in mancanza vi si semina su il fieno. Questo modo di lavorare è generalmente adesso praticato come più economico e più perfetto. In fatti una volta usava scassar prima tutto assai profondamente, indi spartire e fare gli arginelli di terra sciolta; donde spesa assai maggiore, frane continue nei primi anni, e un terreno ove troppo, ove poco rimosso. I campi vengono divisi dall' alto al basso a conveniente distanza da fosse di scolo, assicurate nel fondo e nelle sponde con lastricati e murelli, e interrotte da scalini quando si tratti di forti pendenze, e di acque copiose. Se il divelto è lungo un rio, e non si abbia la comodità di posarlo sopra scogli, vi si fa un muro, ma a secco e non a calcina. E nel caso che non bastasse ad impedire le corrosioni, si costruisce un buon muro a calcina traverso del rio, più o meno grosso secondo il bisogno e con iscarpa di un sesto di braccio a braccio. Fatto il muro non è

lasciato esposto all' impeto dell' acque, no; ma vi si appoggia nell' interno un argine di terra ben battuto, e se ne appuntella anche la cresta con pertiche e tavole fino a che la calcina non abbia fatto presa. Intanto vengono le piene, che trattenute dal muro alzano presto il letto del rio, donde il lavoro acquista un sufficiente piede. Ne ha di queste serre, che così chiamansi, lunghe fino braccia quaranta e alte venti. Raro è che il possessore dell' altra sponda quando ne siano diversi i padroni non contribuisca alla metà della spesa; ma è poi sempre ben contento di tale opera che assicura e giova il suo fondo. Fatti i campetti, ove si vuol piantare gli ulivi apronsi in mezzo e a distanza di braccia quindici a venticinque l' una dall' altra buche quadrate di braccia tre e profonde due, che si fognano con sassi portandone lo scolo nell' arginello sottoposto quando sia abbastanza elevato, o nella fossa a ciò destinata.

Nelle fosse lungo gli arginelli si pongono i magliuoli non più che due terzi di braccio sotterra e distanti braccia uno e un terzo, col capo fuori due occhi. Dopo il primo anno si scalzano e si governano; si potano a un occhio solo, a due nel secondo, a tre nel terzo. Al quarto armansi di legname e s' incomincia a piegarli a frutto. È da notarsi il tempo e il modo di preparare e conservare i magliuoli. Usano distaccarli ai primi di febbrajo, e legati in piccoli mannelli stenderli in una fossa all'aria aperta scavata in luogo asciutto, e poi ricoprirli di terra lasciandoveli fino a che non si piantano. Per tal guisa il magliuolo si mantiene fresco senza germogliare, e più facilmente afferra.

Nella maniera di condurre le viti badasi alla qualità del terreno; poichè se è selcioso, cioè il più adattato alla bontà dell'uva, le viti sono tenute basse e potate corte, se grasso alte e lunghe. Alte egualmente si tengono nelle terre argillose, affinchè la nebbia che si solleva in simil caso vicin di terra dopo una pioggia di primavera non riarda il fior dell'uva, o la faccia cadere mentre è ancora tenera. I filari sono lavorati ogni anno presso che generalmente, ma con la zappa e non con la vanga, pericolosa alle barbe: il tempo è in maggio, perciò innanzi la fioritura, e a terra asciutta. Le viti dopo dieci anni sono in pieno fruttato, e a buone annate rendono circa a due barili di vino ogni cento piante, sieno pure in terreno magro. Non si suole dar concio alle viti salvo il caso che intristiscano, bastando loro quello che si sparge sul campetto nel seminarlo. Da molti però vengono ajutate con la cavatura delle fossette al disotto degli arginelli; operazione utilissima, che si fa ogni due anni.

Molte specie d'uva ha la collina; tra le quali abbondano le nere, poichè tra noi è l'uso di bere vino nero a pasto, e solo del bianco a centello. Poco pensiero porterebbe il piantare separatamente le diverse uve, e non in confuso come viene praticato; e allora si potrebbero cogliere con facilità secondo il grado di maturazione e secondo il colore, e accozzarle bene; cose tutte che contribuirebbero a migliorare le qualità dei vini: noi l'abbiamo usato e con gran vantaggio.

6

Per ringiovanire una vigna, per riempirne i vani, si scalza la vite, si distende in una fossetta lunga quanto la vite stessa, profonda e larga un braccio, se ne tirano fuori i capi alla distanza per lo meno di un braccio e mezzo l'uno dall'altro, vi si sparge attorno del concio assai, e si ricopre sostenendo i capi con pali: ciò che si chiama fare sottomessa. I capi di una vite propagginata sogliono fruttificare subito il primo anno, e presto divengono piante forti.

In quanto agli ulivi si preferisce adesso generalmente nelle sei miglia di porre quei nati di seme e innestati; giacchè la pratica ha insegnato che resistono al freddo più assai di quelli allevati dagli uovoli, come si faceva da tutti per lo addietro. Per la sementa si ha cura di scegliere i noccioli di ulive ben mature, spogliati della polpa sì, ma interi: lo che si ottiene facilmente alzando un poco la macina dell' infrantojo. Preparata con buon lavoro una striscetta di terra ortiva all' aria di mezzogiorno e prossima alla casa per la custodia e l' adacquatura, ingrassata abbondantemente con letame sostanzioso, o con sterco assoluto di pecora o capra chiamato indistintamente caprino, vi si pone sopra un suolo alto due dita di noccioli mescolati con sansa, e si ricopre leggermente di terra: il tempo è in aprile. Si annaffia la state quando bisogni, si copre nell' inverno con stuoje. Spuntano gli ulivi qualche volta nell' anno stesso della seminagione, ma ordinariamente la primavera ventura: tre anni però si richiedono a trapiantarli. Al quale effetto

vien prescelto un campicello situato pure a mezzogiorno, comodo all'acqua, e di terra buona assai ma bastantemente legata da tenersi aderente alle radiche. Lavorato che sia il terreno alla profondità di braccio e mezzo, e ben purgato da sassi e da barbe, vi si piantano in marzo gli ulivetti a filo e distanti l'uno dall'altro per ogni verso braccia uno e un sesto, ingrassandoli con due manciate di caprino per pianta. Si adacqua poi se bisogni; ma non si copre nell'inverno. Dopo un anno s'innestano a cannello, servendosi della specie che fa l'uliva lunga, perchè fruttifica più delle altre e dà un olio più dolce. È inutile il dire che bisogna assicurare l'innesto di mano in mano che cresce con cannucce, poi con pali, e tenere il selvatico netto dai germogli. Passati due anni dall' innesto si spunta l' ulivo all' altezza di braccia due e mezzo per fargli fare il palco, allevandogli tre o quattro rami. Anche diciotto mesi, e poi la pianta si trova forte abbastanza da esser posta al suo luogo. Chi fa questa operazione l' autunno, e chi passato l' inverno; ma in generale è preferito l' autunno, poichè la pianta avendo nella vegnente primavera già cominciato a radicare nella nuova terra, anticipa la sua vegetazione, ed è meno soggetta a soffrire nel caldo. Gran diligenza è usata in ciò ch' è a fare per il trapiantamento. Si scava prima tutt' attorno la terra all' ulivo in modo da non offendere minimamente le radiche, conservandogli intatto il pane che si lega con paglia bene intrecciata: così viene trasportato con ogni sicurezza anche in luoghi lontani. Ponendoli nelle formelle già pre-

parate si bada che il punto dell' innesto rimanga fuor di terra, e che le foglie si trovino nella medesima direzione com' erano. Fa d' uopo guarentirli dalla scossa de' venti per via di buoni pali, cui si raccomandano con salci, che non gli toccano però immediatamente ma col mezzo di un fastelletto di paglia, affinchè il salcio non ne recida la corteccia. Sono infine concimati attorno e coperti. Usano i più diligenti coltivatori di adacquarli il primo e anche il secondo anno, qualora dieno segno di patire.

Il taglio dell'ulivo è semplice assai; e consiste nel mantenerlo voto in mezzo, di uguale altezza nei rami, e netto dai polloni. L' ulivo giovine ha bisogno di ferro più spesso, ma per gli adulti basta ogni tre anni. Qualche pianta trovasi talvolta cariata nei rami più grossi e anche nel fusto; malattia chiamata tra noi lupa: bisogna purgarnela con ferri fatti apposta e bene affilati; altrimenti andrebbe anche a perire. Per evitare una tal malattia si bada molto che tutti i tagli sieno fatti secondo le buone regole, cioè a piano assai inclinato e ben netti, perchè l' acqua non ci si fermi su. Si attende molto ancora di non tagliare di grosso che appena finito l' inverno, perchè i geli o i gran calori non facciano crepolare la ferita, donde la cagione della carie. È vero che con queste moderne cautele un male prima comunissimo si è reso ben raro fra noi. Tuttavolta non serve la diligenza, specialmente se si danno freddi forti ed umidi, o un avvicendare di pioggia e di caldo quando il taglio è fresco.

Siccome l' ulivo nelle sei miglia è posto generalmente in campi con viti a filare seminati ogni an-

no, così per lo più non riceve letame speciale, salvo se fosse in tenera età, credendosi che gli basti quello sparso pel campo, e giovandogli veramente il lavoro della terra qualora però si faccia bene. Perciocchè non avvi alcun rischio usando la zappa com' è costume per lo più; ma la vanga è uno strumento pericoloso, e almeno farebbe d'uopo adoprarlo con grande circospezione per non intaccare le radiche della pianta. Un ulivo ben condotto, e curato come conviene, produce a una buona annata dopo 25 anni piantato da sessanta libbre di ulive, che fanno uno stajo; e può arrivare in progresso di tempo fino al triplo. Ma per lunghe osservazioni da noi fatte si rileva che il fruttato degli ulivi nelle sei miglia è la metà di quello che si trae alla marina, attesa la minor grandezza dell' albero, la sua minore feracità, e per trovarsi qua più esposto ai danni del freddo. In compenso è qui l' olio più leggiero, più profumato; e appo i veri conoscitori di questa derrata preziosa e salutevole gode di una giusta celebrità.

I campi in collina sono generalmente seminati ogni anno, in particolare quelli di buon fondo messi a vite ed ulivi, alternando il grano con la scandella. Si lavora la terra con zappa generalmente, e ciò nella state perchè sia cotta dal sole e secchi l' erbaccia: a ottobre poi si divide in porche e vi si semina il grano in ragione di un mezzo sacco a coltre. Se il terreno è assai grasso, e specialmente se sia dagli ulivi un poco ombreggiato, vi si gettano lupini alle prime acque di agosto da servire per soverscio al grano; e così viene risparmiato del

concio ch'è assai caro in collina, e si giova alla terra col dividerla. È usata l'avvertenza di seminare subito ai primi di ottobre nelle terre argillose innanzi le acque di autunno; nelle altre si aspetta la fine di quel mese e si va anche a novembre.

La scandella viene seminata in marzo dopo un buon lavoro di vanga e non di zappa: se ne getta da due staja a coltre, e frutta il sei per uno sossopra. Vuol essere ben concimata e di letame fine e sostanzioso, perchè presto vegeta e fruttifica. Molti dei campi in collina restano perciò sodi dopo il grano fino a marzo, e soltanto vi pascola su il gregge pecorino per le stoppie che danno: ma dalle terre sostanziose taluno trae una buona pasciona per le bestie bovine nell' inverno, seminandovi alla prima pioggia di agosto vena lupini e fave, che si mescola recisa con la paglia. Bisognerebbe che questa industria si estendesse per tutto dove si può, a vantaggio del bestiame e in conseguenza ad aumento di concimi.

Quando un campo è stracco vi si coltiva lino o fave per riposarlo. Zappato in agosto si riduce a porche in settembre, vi si semina il lino in proporzione di tre quarti di stajo a coltre, o le fave in ragione di due; nè occorre concio per l'uno e per le altre.

La spesa di man d'opera per coltivare a grano o scandella una coltre di terra in colle può calcolarsi, preso un termine mezzano, a lire ventidue, in diciotto giornate di uomo.

Ci sia lecito di chiamare l'attenzione dei più de' coltivatori nelle sei miglia sul modo di trattare

l'ulivo nei campi che hanno ancora viti e sementa. È un errore il non dargli concio supponendo che gli basti quello sparso sul campo. L'ulivo ha bisogno di essere ben nudrito, e solo allora fruttifica bene. Poi gli giova moltissimo un'altra operazione che in questo caso è tralasciata, cioè il torgli di tanto in tanto certe radiche gettate a fior di terra, e purgarne il piede dal marciume; operazione che si fa mentre lo scalzano per governarlo. La scarsità e carezza dei concimi in colle è certamente una ragione che trattiene alcuni anche intelligenti dal curar l'ulivo come conviene. Noi appunto proponiamo un metodo di coltura che abbiamo sperimentato vantaggioso per ogni verso, provvedendo al difetto senza certo aumento di spesa. L'avvicendare della sementa sia di tre anni in luogo di due, ed entrino per terzo i lupini, dimodochè un anno si coltivi grano, l'altro scandella, finalmente i lupini. Seminati non più tardi dei primi di ottobre nella proporzione di tre quarti di stajo a coltre sulla terra semplicemente rotta con la zappa, quando verso la metà di maggio si trovano alti da due braccia e in fiore sono svelti, e posti nella buca scavata attorno l'ulivo in una misura piuttosto abbondante. Dei vantaggi di cotal metodo parlammo alla distesa in una memoria pubblicata fino il 1820.

Ciò che si è detto della cattiva maniera di fare il vino in pianura può quasi applicarsi nella massa al colle: quindi con uve per lo più eccellenti vino mediocre, di facile alterazione, scoprendo l'acido tra un dolce piuttosto ingrato. Il torto è qui maggiore facendosi il vino in luoghi raccolti,

sotto gli occhi del padrone o almeno del fattore. Ma in generale e l' uno e l' altro ignorano il vero modo di fare e custodire il vino; o si lascia seguitare al contadino la viziosa sua pratica. E pure non mancano belli esempj di quanto sia utile il sapere e l' attenzione, essendo arrivati alcuni possessori a fare ottimi vini tanto per pasto quanto per bottiglie, col seguire soltanto le buone regole prescritte nel corre l' uva, nella fermentazione del mosto, nella custodia del vino, e così senza adulterazioni di sorta: i quali vini bastano lungamente, hanno sostenuto lontane navigazioni molto bene senza pur l' ombra d' acquavite, e arrivano perfino a ingannare sulla loro patria i più dotti amatori forestieri. È questa dunque una parte che merita infinitamente di essere da molti fra noi studiata. Le buone specie d'uva sono qui comuni; il terreno e il clima le favoriscono: un poco d' arte e tutto è fatto. Si abbia cura specialmente a cogliere l' uva ben matura e asciutta; a procurare che ne sia uguale la fermentazione empiendo un tino nel minor tempo possibile; a svinare presto e non tardi, lasciando che il vino si perfezioni lentamente nella botte anzichè tumultuosamente nel tino. Un altro modo da avere una fermentazione più eguale sarebbe, come fa taluno, di pigiare l' uva in casse traforate che si pongono sul tino, invece di calcarla imperfettamente nel tino stesso dopo quattro o sei giorni pieno; per lo che dovendosi levare del mosto assai per facilitare il lavoro dei piedi, accade ancora lo inconveniente di raffreddare la massa, e accrescere lo sperdimento delle particelle volatili con quel

travasare. Simili avvertenze hanno guadagnato ad alcuni possessori un nome e uno spaccio pronto ai loro vini. Altre assai ne sarebbe da usare, cominciando dallo scegliere e accozzare le uve e proseguendo fino al punto di porre il vino in commercio: ma noi ci contentiamo per ora di un miglioramento; non senza il desiderio che giungasi alla perfezione, studiando per questo le pratiche dei Francesi, dotti e diligentissimi in tal materia. Essi infatti a forza di arte e di minutissime cure hanno saputo vincere fino gli ostacoli della natura, quando tra noi basterebbe il secondarla. E appunto abbiamo dei vini, a cui potrebbe rigorosamente adattarsi il metodo francese, leggieri, profumati; come ne abbiamo di gravi e liquorosi da trattarsi presso a poco al modo di quei delle Spagne.

Le tina e le botti sono qua tutte in legno di castagno, e per lo più cerchiate di ferro. Nel passato erano assai rare la botti grandi: ma ora il numero ne va aumentando, essendosi sperimentato che il vino guadagna sensibilmente in maggior massa, e come suol dirsi vi acquista corpo. Nei poderi a mezzo il vino è diviso a metà col contadino, compreso quello che si estrae dalla vinaccia con lo strettojo, detto vino di strizzo: ma se manca lo strettojo il padrone lascia far vinello sulle fecce, prendendosi un barile di vino di più ogni venti della sua parte.

Sul modo di raccorre le ulive, far l'olio e custodirlo, riserbiamo a dire nelle pratiche della marina; come tratteremo del castagno e del suo frutto in quelle della montagna.

Non rimane qui che a discorrere un poco su boschi cedui. Quantunque una tal parte di coltivazione sia dai più trascurata, e non si faccia perciò che profittare indolentemente delle previdenze dei nostri antenati tagliando i boschi di mano in mano che giungono alla maturità, nondimeno evvi taluno che non si scorda ancora questa sorgente di ricchezze, piantandone o seminandone. Di tre sorta piante si fa adesso uso per questo; o di pino detto piella (*pinus silvestris* Lin.), o di acacia (*robinia pseudo-acacia* Lin.) o di castagno (*castanea vesca* Lin.). Per il primo l' operazione è semplice, e può ridursi anche più. Di fatto non si tratta che rompere la crosta della terra e seminarvi i pinocchi, coprendoli poi leggermente; il tempo è durante l'autunno o in febbraio. Alcuni però risparmiano i piccoli lavori del rompere e coprire gettando il seme nelle fenditure della terra screpolata dal gelo; il qual seme viene a coprirsi naturalmente nel dimojare: si vuole anzi che questa maniera oltre al riuscire economica sia anche la migliore per il più facile germogliamento. Per le acacie e i castagni, il costume è piantarli facendo piccole buche, e tanto da sotterrarne le barbe e sostenerli contro i venti; per lo che bisogna pensare ai semenzaj. L' acacia non nasce facilmente se non se in terra scioltissima, grassa, e un poco ombreggiata; la migliore è quella cavata dalle fosse o portata dalle torbe. Utile è aver comoda l' acqua, per ajutare la vegetazione nello asciuttore. Lavorata la terra sottilmente e ben purgata dai sassi, vi si sparge passato l' inverno il seme a larga mano, coprendolo appena o anche sen-

za coprire. Prestissimo nascono e dopo un anno sono già da collocare al posto, alte da due in tre braccia e piene di barbe. Nel piantarle si spuntano, perchè il piede ne ingrossi, e non alzino con pericolo di essere rovesciate dai venti fino a che non abbiano gettate radiche profonde. Una volta fatto il semenzajo sempre dura, perciocchè dalle barbette che restano nel divegliere vanno costantemente pullulando pianticelle. In quanto ai castagni si pongono le castagne in terra piuttosto sciolta e sufficientemente lavorata subito mature; quando non si voglia aspettare in primavera, nel qual caso fa d'uopo conservarle fresche nella rena: dopo sei o sette anni vengono da piantare. Ma questa specie di bosco va ora in disuso, e invece prende piede ogni dì più quello dell' acacia, giacchè in nove anni viene in taglio tre volte e una sola il castagno. La durata poi dell' acacia come palo da vite è assolutamente uguale, quando non voglia dirsi maggiore, del castagno. I boschi di pini si tagliano per legna da ardere ogni diciotto anni preso un termine mezzano. Fatti che sono questi boschi si perpetuano da se, col piede il castagno, con le radiche l' acacia, con lo stesso suo seme il pino. Vero è che bisognerebbe vegliarli e non abbandonarli; a fine di riempirne i vani, impedirne gli scoscendimenti col regolare le acque, o rimediarvi con nuove piantazioni.

Prima di lasciar le sei miglia è duopo toccar del bestiame, distinguendo tra il piano e il monte. Nella pianura sono buoi da lavoro e vitelli da domare e ingrassare; sui colli e monti vacche da frutto, vitelli da ingrassare e agnelli. Moltissimi tra i col-

tivatori al piano, essendo almeno padroni utili, il bestiame è loro proprio. Quando si tratti di mezzajuoli o affittuali, il padrone o altri compra le bestie a metà d' utile e perdita col colono nelle vendite e nei baratti; solo in quanto ai buoi da lavoro si fa pagare d' ogni pajo sei staja di grano all' anno. Se il bue muore sotto il giogo la perdita è tutta del contadino; e ne soffre la metà quando fosse per eccesso di lavoro o colpevole trascuratezza. Ma il danno di morte naturale è tutto del padrone per ogni sorta di bestie. Gli stessi patti della metà si fanno in monte, ove la più parte sono mezzajuoli, aggiungendo quello di pagare lire sette e mezzo per ogni figliatura di vacca. Anche i cavalli e somari si danno a queste condizioni della metà, con un fitto annuale di lire sedici per i primi e di quattordici per i secondi. I majali si comprano dal conduttore. In generale nella pianura il bestiame è curato sì nel mangime e sì nella pulitezza, e dà un bell' utile; ma non è così in monte, mal nodrito nell' inverno e sempre mal custodito. Pure, ove si adoperi intelligenza e premura, anche fuori del piano ci è il suo vantaggio sul capitale impiegato in bestiame, che non è inferiore, preso il termine mezzano in diversi anni, del dieci per cento annualmente netto da disgrazie. Oltre all' usare più attenzione, e diremo più carità verso il bestiame, un modo certo di guadagno è nel comprare e vendere a tempi opportuni; accortezza che non è comune, e non potrebbe ancora esercitarsi da chi si trova lontano dai mercati.

Si passi adesso a trattare della coltivazione alla marina.

DELLA PARTE MARINA

Al vedere la parte coltivata di questa valle non è differenza alcuna da quella che abbiamo descritta nelle sei miglia; vi si osserva soltanto minore abbondanza di vita in prossimità del mare, a causa della natura sabbiosa del suolo e della scarsità di pioggia estiva. Pioppi e salici servono anche qua di sostegno alle viti; ma nel piantarli appunto in terreni sabbiosi usano andar più profondi, adoprando il vanghetto in vece del palo, perciocchè si teme il secco più che l' umido. Per la stessa ragione le viti pure si pongono fonde, e perciò aperta una fossa lunga braccia quattro, alta e larga uno, vi fanno col vanghetto cinque o sei buche, ove mettono lunghi magliuoli, e tanto si ficcano giù da toccare l' acqua. Alla terra nell' atto del coprire si mescola sterpi e spini per tenerla più sollevata; il che è praticato eziandio nel propagginare. Questo vien detto piantare a cassetta: ove però l' acqua è a piccola profondità si pianta a buche.

Il gelso è qua pure molto coltivato, e si vede in mezzo ai campi alla distanza di otto a dieci braccia l' uno dall' altro. Ma dal lato del mare vizioso è il modo di piantarli adoprando semplici talee, che si ficcano appena spiccate in un foro fatto con palo di ferro: taluno per altro le fa innanzi radicare in piantonaio. E ancor qua è l' uso cattivo di potarli totalmente ogni anno; a cui si aggiugne altro totalmente pessimo di sfrondarli per mangime al principiare dell' autunno; donde hanno trista e corta vita.

Avvi delle terre che godono il benefizio dell' acqua nella state, ma le più ne sono prive. La parte a ponente da Viareggio è nella prima condizione per via delle acque sempre vive di un torrente che viene dalla montagna, e dicesi fiume di Camajore; l' uso della quale acqua è concesso a quei di Viareggio tre giorni la settimana, mentre per gli altri quattro appartiene ai superiori Camajoresi. Presso alle falde delle colline si adacqua pressochè generalmente per molte polle che vi scaturiscono. Il metodo di coltura nelle terre da irrigare è questo. Un anno si fa grano, e poi granturco sessantino, con fagiuoli d'ogni specie, compresi quei dall'occhio (*phaseolus catiang?* Lin.) che vi provano molto bene; nell'altro si coltiva granturco maggese insieme con fagiuoli: e così sempre. I lavori sono gli stessi già descritti per le sei miglia. Col granturco sessantino si semina anche qui rape, o pure erba lupina (*trifolium incarnatum* Lin.) che si lascia maturare nella seguente primavera seccandola per fieno. I lupini sono pure usati per soverscio al grano; e taluno ne ha sperimentato con gran profitto una qualità forestiera detta delle isole, perchè crescono il doppio dei nostri arrivando fino a un braccio, e perciò governando assai più. Vi ha però fra le terre che s' irrigano alcune magre assai, ove in luogo del grano si mette segale, poi vi si fa pastura per l' inverno di vena rape lupini o erba lupina, e a primavera avanzata si coltivano a granturco maggese e fagiuoli, o pure a cocomeri. Ecco il modo praticato a Viareggio per questa non comune coltura. Nel campo già vangato fanno buche profonde un

mezzo braccio, distanti tra loro tre o quattro braccia, e in maniera che sieno a filo da ogni parte, o come suol dirsi in terzo. Si riempiono queste buche, salvo per quattro o cinque dita, di concio ben macero, mescolandovi pollina e letame liquido umano, e si coprono di terra. Dopo qualche giorno, quando cioè nel concio è passato il primo fuoco, vi si pone il seme germogliato dei cocomeri. È un' operazioncella questa del far germogliare il seme che porta minute attenzioni : poichè prima s'infonde in acqua tepidetta e vi si lascia tre o quattro giorni, poi messo in una pignatta coperta da un pannolino bagnato vi si agita una volta al giorno a fine che germogli tutto uguale, ajutando con lo spremervi il pannolino che si ha cura di mantenere sempre bagnato. Se la stagione è dolce e importa sollecitare il piantamento, affrettasi il germogliare collocando la pignatta al sole, e girandola di mano in mano perchè venga scaldata ugualmente da ogni parte; ma se fosse questa contraria si colloca in luogo fresco. Germogliato così il seme, è posto nelle buche e leggermente coperto. Il momento migliore del piantare è dalla metà di aprile in poi quando la primavera mostra spiegarsi senza alterazioni. Sviluppate che sieno e bene assicurate le pianticelle, se ne lascia due in una buca e tre nell' altra appresso in linea. Tutto il campo viene zappato una o due volte per mantenere la terra smossa e purgata dall' erbe. Si adacqua se richiede il bisogno, ma non prima che la pianta abbia almeno un mezzo braccio di tralcio, nè mai vicino o in tempo della maturazione del frutto, la quale incomincia alla

metà di luglio e seguita tutto agosto. I cocomeri di Viareggio sono assai ricercati per la loro bontà, facendosene un gran commercio dal lato di mare; vi vengono di una grossezza considerevole e fino del peso di libbre settantacinque. Una coltre di terra coltivata a cocomeri può rendere in buona annata da lire 750.

Nelle terre che non s'irrigano si fa grano anche tre anni seguiti. Dopo la ricolta il campo viene arato per due o tre volte a intervalli; e dicesi propriamente statare e tra i nostri contadini stateggiare. Nell'anno in cui vaca il grano si riposa il campo seminandovi pastura per l'inverno, o si coltiva a segale vangandolo come fanno i più diligenti, o pure lavorandolo due volte coll'aratro.

Il grano rende dal dieci al dodici per uno ragguagliatamente, ma solo nelle terre che non s'irrigano, essendo più nette d'erbe; poichè in quelle che si adacquano appena arriva al nove. Il granturco maggese dà un ricco fruttato, che giugne ordinariamente al quarantacinque per uno, ed è talvolta del sessanta. Non è così del granturco sessantino; pure può contarsi sul ventiquattro. Il medesimo fruttano i fagiuoli col granturco maggese, ma meno assai col sessantino. La quantità del seme che si sparge per coltre è uguale a quella delle sei miglia in quanto al grano, e al primo granturco; ma del sessantino se ne getta un terzo meno.

Non vi ha praterie verso il mare per la natura sabbiosa del terreno, bensì se ne vede verso le falde delle colline e nelle sinuosità della vallata, ove la terra è di miglior fondo e gode ancora del van-

taggio della irrigazione. Vi si sega il fieno due e anche tre volte all' anno. I paduli però fanno in qualche modo le veci di prata alla marina, sì per l' erba che se ne cava, sì per il pascolo che vi trova il grosso bestiame nel lasciarvelo vagare tutto il giorno. Ma questo uso, per una parte comodo ed economico, è dannoso per l' altra a causa del letame che si perde. Inoltre, come si è toccato, suppliscono al difetto di praterie stabili quelle artificiali, in guisa che il pascolo e il mangime qua abbonda, e se ne trae il maggior utile alimentando gran numero di bestie tanto bovine quanto pecorine.

Nella parte della vallata tra i colli e la marina, ove l' uomo a forza di pazienza era riuscito di mano in mano cogli affossamenti a fare dei campetti chiamati mazzuoli, salvandoli così dalle acque del padule il più dell'anno, si coltivava ultimamente in grande estensione il granturco maggese, e molto bene vi provava; segnatamente se il caldo fosse costante, giacchè di alidore in quei bassi fondi non può soffrire. Invece di questa coltivazione secca va ora di anno in anno aumentandosi ivi l' umida del riso, e si è abbassato di nuovo il terreno in molte parti tornandolo artificialmente padule, per profittare delle acque d' irrigazione. Poichè questa è la sola condizione che richiedesi nel permettere simile coltura, cioè che la terra sia palustre. Non distanze adunque dalle abitazioni, dalle chiese, dalle strade si ricercano! Nè pure si bada se il campo designato a riso può o no asciugarsi in tempo dei lavori, a fine di scemare per quanto si può i danni della salute ai coltivatori, in particolare poi se sono

donne o ragazzi. Unicamente si chiede quella qualità detta palustre, facile anche a procacciarsi, o che la necessità porta via via pei campi prossimi a risaje, infrigiditi dall' acqua che si alza in quelle. Per tale nuova coltura si è diviso il terreno per mezzo di arginelli in diversi spazj, dando loro una leggiera inclinazione perchè scoli quanto si può l'acqua da irrigare. Ciascuno dei detti spazj è provveduto da due cataratti ni, l' uno in capo per immettervi l'acqua, l'altro in fondo per levarla. Il suolo è lavorato a vanga e alla meglio ripianato; operazione che riesce imperfetta per essere quella terra sott' acqua o almeno sempre bagnata. Introdotta allora l' acqua nei campetti fino a un terzo di braccio in altezza, vi si semina il riso a mano spargendolo destramente ad arco. La quantità di seme per ogni coltre è di due staja, e il tempo del gettarlo dagli ultimi di aprile fino alla metà di maggio. L' acqua si leva quando nato il riso ha due fogliolline; e così radica e si fortifica. Poi si torna a dare acqua ogni volta che n' è bisogno. La ricolta si fa dalla fine di agosto a tutto settembre. Sembra che il fruttato fosse comunemente a principio dal venticinque al trenta per uno; ma un tal fruttato deve diminuire, e sminuisce in fatto a grado a grado con lo straccarsi della terra per una stessa annuale coltivazione. Bisognerebbe ajutarla col concio e meglio con le torbe: il primo per altro porterebbe forse ad una spesa maggiore dell' utile, e per le seconde manca generalmente la comodità di opportuni torrenti. Ma il più o il meno del fruttato, prescindendo da qualche condizione meteo-

rologica di luogo, dipende specialmente dalla qualità del terreno, e dalla quantità e grado di calore dell'acqua che s'impiega, giovando poco al riso se fosse scarsa, nuocendogli se cruda.

La medesima maniera di coltivare il riso è praticata nelle sei miglia, ove anche colà si va estendendo ogni anno più in territorio popolatissimo; poichè potendo ognuno fare il suo vantaggio sotto la unica citata condizione, molti ne profittano per ricavare, almeno per ora, quanto avrebbero da un buon campo a grano. Noi però siamo di parere che a lungo andare questa coltivazione non riuscirà vantaggiosa nè pure per quelli che hanno le terre in proprio, non che per altri che le tengono a grossi fitti; mancando come si è detto nella massima parte il modo di riabilitare i terreni a quella produzione con le torbe, quando sieno spossati: e allora rimarranno paduli nudi, senza nè anco le macchie di ontani e frassini che davano un profitto e temperavano nel medesimo tempo la malvagità dell'aria. Del resto è incontrastabile la bontà del riso lucchese, che che siasi detto in contrario; di fatto in commercio sta a parità coi più pregiati risi forestieri.

Sulla qualità del vino non potrebbe qui sperarsi molto; quantunque nelle terre verso il mare, e che non si adacquano, fosse per riuscire sufficientemente. Però, oltre agli errori comuni è qui un altro importantissimo, cioè di regolarsi per il tempo da svinare sul numero dei barili di mosto che si cavano da ciascun tino, assegnando un giorno per ogni due barili; dimodochè un tino di sessanta non si svina che al trentesimo giorno, senza badare alla

temperatura e allo stato di maturità dell' uva, e senza sapere che anzi quanto è più grande la massa altrettanto è più forte la fermentazione, e così più sollecita.

Rimane a dire dei pini della barriera. Si seminano in autunno i pinocchi sulla spiaggia, eguagliandone alla meglio la superficie, poi leggermente ricoprendo: e sono della specie *pinus genevensis* Lin. che è appunto il pino marittimo. Se la state non va troppo secca spuntano nell' anno stesso non solo, ma si fortificano ancora. Vengono diradati di mano in mano perchè riescano a giusta distanza. A quei che restano si tagliano i rami inferiori via via, lasciandone sempre quattro ordini, detti palchi, acciocchè la pianta non alzi senza ingrossare proporzionatamente. In settanta o al più in ottant' anni acquistano tutta la loro altezza e grossezza, e divengono adatti a qualunque uso nelle costruzioni dei bastimenti. Ma non si ha ora tanta pazienza di aspettare il tempo della maturità del pino, chè spesso e ancora nelle macchie del pubblico si vedono sagrificare pini giovanissimi ai bisogni di un lavoro con apparente economia, o all' avidità di mal consigliati possessori: donde poi la mancanza di quelli alberi secolari che darebbero un pien fruttato e sarebbero di tutta utilità negli usi della marina; ammirati colà da noi nella nostra fanciullezza.

Sul bestiame nella valle marina e segnatamente a Viareggio può applicarsi appuntino ciò che se n' è detto nel piano delle sei miglia; e forse l' utile è qua maggiore, acquistandovi molto a quelle pasture i vitelli e i buoi da macello, che si traggono dal Massese.

Dell' ulivo ora parleremo, e del suo prodotto che ha dato una celebrità al nostro paese eziandio in regioni lontanissime, ed è modo principale al sostentamento del popolo non che all' agiatezza di molti possessori. Di fatti è tale la importanza annessa a questa ricolta, che quando scarseggia o manca trovasi ragione sufficiente del poco o niun lavoro straordinario nelle campagne e negli artieri della Città. L' operajo si lamenta del caro delle biade, ma conviene di quello dell' olio nella persuasione che è l' unica maniera di avere lavoro, quindi il pane. Pur troppo una tale ricolta è scemata in alcuni siti dal principiare di questo secolo per un insetto introdottosi qua, non si sa come, che malmena gli ulivi e distrugge le più belle speranze divorandone il tenero frutto. Diremo qualche cosa di questo insetto a suo luogo, e così di altri che recano danno alle nostre campagne.

Le colline al mare sono tutte coperte fino alla sommità da ulivi, che ne fanno quasi altrettante boscaglie. Come osservammo nelle sei miglia il suolo è anche qui disposto a gradinate, e diviso in campetti perfettamente orizzontali di braccia quattro o sei in larghezza. Nello scassare qua non si affossa, ma si lavora il terreno in modo che tutto sia dissodato alla profondità di braccia due per lo meno. Fanno gli arginelli di zolle erbose, o di sassi qualora abbondino e se rapida sia la pendenza. Apronsi poi le buche da porvi gli ulivi alla distanza di braccia dodici l' uno dall' altro, e si fognano come si è detto nelle sei miglia; disposte in modo da far filo in ogni parte, e co-

me suol dirsi in terzo, non senza piacere del riguardante per tale simmetrica eleganza.

I più dei possessori danno adesso nel piantare la preferenza agli ulivi nati di seme, per lo che avvi semenzai come si è detto alle sei miglia. È stato veduto che il maggior tempo e le maggiori cure sono compensate dall'avere un albero sano e più forte, e così meno soggetto a patire per il freddo; giacchè gli ulivi venuti dagli uovoli non di rado marciscono, sono almeno difettosi al piede, e certamente sempre più deboli. Nondimeno taluni usano tuttora il propagar l'ulivo in questo secondo modo, allettati dalla comodità e prontezza: perciò lo descriveremo. Uovoli, e nel linguaggio contadinesco puppore, quasi mammelle, sono quelle protuberanze che si osservano al piede di molti vecchi ulivi, su cui spuntano polloncelli. Questi uovoli si distaccano con diligenza per via di un ferro ben tagliente, e purgati da ogni parte infetta si collocano a distanza di braccio e mezzo e a mezzo braccio di profondità in un campetto ben esposto, ben lavorato e netto da sassi il più possibile, detto qua vivajo e in Toscana piantonajo. Ma questa operazione di staccare gli uovoli da una pianta in frutto, benchè si faccia con attenzione, suol nuocere non di rado; per lo che è risparmiata ogni volta che possono aversene da ulivi destinati a essere tolti via. In tre anni gli ulivi sono da mettere al posto quando si usino le convenienti cure di zapparli, governarli, custodirli. Per salvare l'ulivo dai danni delle pecore usano allevarlo di palco sulle due braccia e mezzo di altezza. Le stesse diligenze nel piantarlo al posto che si hanno

nelle sei miglia vengono praticate pur qua; alle quali alcuni aggiungono quella di mettere prima nelle buche un buon suolo di sterpi e stipe, perchè meglio scoli la pianta; cosa utilissima specialmente nelle terre tenaci di cui abbonda questa parte dello stato, ma ove radica e prospera maravigliosamente. L' ulivo a cinquant' anni è in tutta la sua forza, e rende a buone annate da tre staja d' ulive, che sono libbre 180: e vi sono degli esempi fino del triplo, in piante per altro secolari, anzi anteriori secondo la tradizione al freddo del 1709.

I lavori che si fanno agli uliveti consistono nel regolare e curare le piante col taglio; nel governarle; nello zappare tutto il terreno: e queste tre specie di lavori si distribuiscono in tre anni seguiti continuamente; dimodochè non passa anno in cui le piante o direttamente o indirettamente non godano per un lavoro. Il tagliar forte sugli ulivi è cosa andata in disuso; ma fu pur troppo in moda per l' esempio di taluno, che si era scroccato la riputazione di espertissimo coltivatore. La necessità però fa ricorrere talvolta a un gran taglio; ed è quando l' ulivo per negligenza è trascorso a grande altezza di fusto con poca rama; o quando per vecchiezza o lunghe privazioni di cure opportune vedesi stenuato; o finalmente dopo un freddo umido intenso che ne abbia gelati molti rami, cosa per buona sorte assai rara e da contarsi una o due volte in un secolo. Allora, o si taglia conservando i tre o quattro rami principali che fanno il palco, ciò che dicesi coronare; o non si lascia che il tronco tra le due e le tre braccia da terra, e questo si chia-

ma topponare. Alla marina si può impunemente e senza lungo danno fare un gran taglio all' ulivo se sia necessario, poichè la dolcezza di quel clima lo guarentisce per l' ordinario da un freddo forte, e la vigorosa sua vegetazione presto colà ripara la perdita dei rami. Di fatto in dieci o dodici anni l' ulivo anche topponato torna a dare pressochè un frutto pieno. Sul tagliare l' ulivo, mantenerlo netto dai polloni, purgarlo dalla carie, valga ciò che si è detto praticarsi nelle sei miglia. Il secondo dei lavori è quello di zappare tutta la uliveta a un terzo di braccio per lo meno, usando gran cura di non offendere menomamente le barbe. Si sceglie per questa importante operazione il maggio e giugno, e non si fa che a terra perfettamente asciutta. Il terzo lavoro è concimare. Si leva per questo la terra tutto attorno all' ulivo in distanza dal tronco fino braccia tre; si libera la pianta mediante un buon ferro da tutte le barbette nate sulla ceppaja e sulle grosse barbe, e come suol dirsi tra le due terre; poi si governa abbondantemente con letame, che viene distribuito lungi dal piede, acciò non gli porti danno e giovi al più presto avvicinandolo alle radici capillari. Chi usa concime di vacca, animato però con altro più forte; e chi di pecora, quindi assai meglio. È impiegato grosso anzichè macero, e fa così un altro vantaggio, quello cioè meccanico dividendo la terra, e rendendola più atta agl' influssi aerei e ad essere penetrata dalle corte e violenti pioggie estive. Chi non ha letame mette prima nelle buche un buon letto di stipe verdi e altre minute cose di bosco, eccettuato però tutto ciò ch' è di

pino, dall'esperienza conosciuto dannoso; quindi vi sparge su da uno a tre staii di caprino. In ogni tempo, salvo l' inverno, si concima gli ulivi alla marina, consultando il proprio comodo. Colà niente importa una stagione più che l' altra; mentre per le sei miglia i buoni coltivatori antepongono la primavera. E la ragione di questo è, che concimando in autunno con letame grosso secondo l' uso, la continuata sensibilissima sua fermentazione potrebbe far vegetare la pianta in un tempo da riuscirle di grave danno per più rigore di clima.

Le ulive sono sbattute con canne e non con pertiche, nè in giornate di gelo o quando la pianta è bagnata; poichè la pertica maltratterebbe troppo l' ulivo, il freddo fa troncativi i ramoscelli, e l' acqua produce un effetto contrario rendendoli teneri troppo. Donne e ragazzi le colgono nell' atto stesso, muniti di un rastrellino di legno per poterle più facilmente trarre fuori se nascoste nell' erba o internate nella terra. Si portano indi in uno stanzone bene asciutto e ventilato per infrangerle al più presto, e almeno entro una settimana. Si bada molto che le ulive sieno distese sottilissime, in particolare se fossero bagnate, e anche si rivoltano con pala da grano per evitare il pericolo della fermentazione: il rivoltarle giova ancora liberandole dalla terra, donde l' olio migliore.

Dai buoni coltivatori non s' infrangono ulive quando fa gelo perchè si ha meno del primo olio, eccetto se si facesse uso anche per questo di acqua calda, che però nuoce alla bontà. Se ne mettono ordinariamente nella pila del fattojo, volgarmente

frantojo e forse meglio, sette staja a misura di grano. In due ore o circa sono ridotte in una pasta, la quale viene sottomessa allo strettojo dividendola in sette gabbie di giunchi, dette buscole, collocate una sopra l' altra nel centro della vite e bene a piombo a fine che la pressione sia forte ed eguale in tutti i punti, ciò che chiamasi castello. Allorchè le ulive sono mature e perfette, l' olio comincia a colare dalle buscole inferiori per il semplice peso delle superiori; ed è propriamente questo l'olio vergine, fiore d' olio all' odorato e al gusto che taluno raccoglie piuttosto ad uso medicinale che ad altro. Stretta la vite quanto si può con lunga stanga e meglio col mezzo d' argano, nè tutto ad una volta ma ad intervalli perchè l' olio di polpa, così chiamasi, possa compiutamente scolare, si mette la sansa nella pila ad infrangersi per trarne pure altra porzione d' olio, detto appunto di sansa, ch' è inferiore per bontà a quello di polpa e soggetto al rancidume. Può contarsi che uno stajo giusto di ulive ben mature e perfette, o sieno libbre sessanta, renda libbre dodici d' olio di polpa, e due di sansa. Questa sansa da poco in qua si sottopone ad altra macinazione, mista all' acqua che ne fa quasi una melma; poi si lava agitandola sempre con ordegno idraulico in nuova acqua, che corre e cade da uno in altro bottaccio fino in sette; laonde ogni minima particella d'olio si separa col moto e viene a galla con la quiete insieme con le pellicole delle ulive. Si raccoglie l' uno e le altre; ma per avere olio da queste bisogna farle bollire con acqua in una caldaja e sottoporle a una forte pressione nello

strettojo. Chiamasi frullino l' edificio a ciò e così la macchina. Il primo fu qua costruito all' incominciare del presente secolo sull' esempio di quei di Francia; ora non vi ha possessore di ulivete un poco estese che ne sia privo. Per tal guisa si è riuscito a rinterzare il prodotto dell'olio lavato; giacchè il modo usato anticamente era imperfettissimo e non consisteva che nel risciacquare a mano la sansa. Cento sacchi di ulive danno ora da tre barili di quest' olio, quando per l' addietro se ne cavava appena uno. Altro vantaggio porta questo metodo, cioè che traendosi l' olio da sansa fresca, e non patita e non fermentata come accadeva, può servire e serve di fatto al condimento della gente povera, almeno almeno fino a che non riscalda la stagione, essendo così non disgustoso al palato nè malsano. Oltre alle qualità d' olio nominate, cioè di polpa, sansa e lavato, evvi una quarta che dicesi olio di purgo, e si cava da un tinello o da un bottaccetto ove si gettano di mano in mano tutti i fondi delle bigonce dopo estrattone l' olio, e le risciacquature dei vasi. Vi si raccoglie l' olio ogni tanto, dando esito nel tempo stesso all' acqua inferiore coll' aprire un foro nel fondo se il vaso è di legno; poichè nei vasi murati l' acqua va via da se per mezzo di un canalino che dal fondo rimonta quasi alla superficie. È un olio prezioso da ardere essendo chiarissimo, spogliato com' è pel contatto lungo coll'acqua e per effetto di una certa fermentazione da ogni particella estranea. Generalmente non si dà acqua calda alle ulive nella pila, e all'olio di polpa, perchè pregiudica alla sua qualità; per-

ciò si scansa il frangere quando fa gelo. Ma per la sansa l' acqua calda è necessaria a fine di separarne l' olio, ch' è più aderente. Quando però le ulive sono cotte dal freddo o imperfette, è giuoco forza ricorrere a tale espediente anche per l' olio di polpa. Quest' olio dai più dei possessori si tiene separato da quello di sansa, per non iscemarne la bontà e poterlo lungamente mantenere senz' alterazione. Si conserva in grandi pile murate rivestite all' interno di lastre di lavagna, e sopra ben chiuse con coperta di legno. Ne ha che contengono anche settanta barili. Quantunque l' olio si versi nelle pile quando è rischiarato nei vasi di legno, nonostante viene travasato al principiare della state per levarlo dal nuovo fondo, che gli pregiudicherebbe a lungo andare portandolo al rancido, al secco. È da avvertire la grande attenzione che si ha del risciacquare frequente con acqua calda e aceto d' ogni ordegno vaso e pila ad uso dell' olio; cosa importante anche questa per averlo e conservarlo buono. L' olio dunque si fa bene generalmente qua, e dai più e principali possidenti si tiene separata la prima dalla seconda qualità a fine di non ingannare chi lo compra per mandarlo specialmente in Inghilterra e in America. Ma pur troppo dei mercantelli lucchesi, veri guasta mestieri, consultando unicamente l' utile loro del momento, avevano screditato in commercio quest' olio col mescolare le due qualità: donde poi le vendite più rare e meno vantaggiose, per sola colpa di cotali male accorti e disamorati cittadini. Fortunatamente per altro i compratori forestieri hanno cominciato

a venire sul posto per conoscere donde veniva il male, e ora se la intendono coi possessori; dimodochè l' olio di Lucca ha riacquistato l' antica sua celebrità.

Le spese che porta seco il mantenimento di un uliveto condotto a proprio conto possono valutarsi in lire cinquanta la coltre. Questa spesa per taluni al mare che non hanno falaschi in proprio da far letto al bestiame va crescendo di anno in anno con lo estendersi delle risaje colà, essendone per lo meno triplicato il prezzo da ciò ch' era un dodici anni fa: perciò attesa la scarsità e carezza di tale strame noi insistiamo sul seminare i lupini, per far le veci di pattume; al che molte terre vi sarebbero adattate.

Il fruttato di un buon uliveto alla marina secondo lunghe osservazioni da me fatte risponde, fuori di straordinarie disgrazie, a libbre tredici d' olio in sorte, cioè polpa e sansa, per pianta ogni due anni: giacchè la raccolta delle ulive suol essere un anno sì e l' altro no; e ne è una prova il patto che trovasi in tutti i contratti di livello di uliveti, che dà facoltà all' utile padrone di pagare il canone in olio l' annata piena per la vota. Ragguagliando questo fruttato ad anno e a coltre, su cui sono approssimativamente centoventi piante, verrebbe di libbre 780, che sono sei barili annualmente del peso di libbre 130. Le stesse mie osservazioni, come già dissi, mi hanno dimostrato che gli ulivi alle sei miglia fruttano la metà meno.

Andiamo ora alla montagna.

DELLA MONTAGNA

Soggetto principale della coltivazione in questa parte è il castagno: ma in tutti i luoghi di valli, e ancora di monti bene esposti, trovansi campi a sementa, e viti che nel basso si appoggiano a calsavote (*acer opalus* Lin.) e all'alto sono condotte a filare o a pergolato. Il castagno è là signore veramente, crescendovi e ingrossandovi moltissimo; dimodochè non è raro il vederne di circonferenza al piede tutto saldo braccia dodici, e alti da cinquanta. Per propagarlo s' incomincia, come si è detto dei boschi cedui di tal natura, col porre le castagne in un campetto ben lavorato a un terzo di braccio l' una dall' altra; e ciò in primavera conservandole fresche nella rena. Taluni usano fare un lastricato al semenzajo un braccio sotto, per obbligare la pianticella a non approfondarsi col fittone, e a stendere piuttosto orizzontalmente le barbe; donde più facilità e minori pericoli nel trapiantamento. È continua la cura di lavorare il semenzajo, purgarlo dall' erbe, custodirne le pianticelle. Giunte all' altezza di tre in quattro braccia dopo nove o dieci anni, si collocano al posto in buche già preparate di braccia due in quadro e fonde due terzi di braccio; al che si preferisce per lo più l' autunno alla primavera. Dopo tre o quattro anni, allorchè abbiano ben radicato, s' innestano a cannello sui rami: taluno il fa nel semenzajo al terzo o quarto anno e poco sopra terra. Il castagno comincia a far frutto dopo cinque anni, e a trenta può dare fino a sei

staja di castagne fresche, che ne fanno due secche, e il doppio giunto che sia alla maturità. Le piante giovani sono spesso riguardate col ferro per bene allevarle e toglier loro i polloni; si governano col rincalzarne il piede di ricci e foglie. I più dei coltivatori praticano sempre alla pianta questa maniera di governo ogni tre anni, e alcuni ancora ogni anno appena cascate le foglie. È regola comune il fare delle mezze lune di terra sostenute da murelli a secco esternamente alle piante che sono sui cigli o in luoghi acclivi, perchè godano del governo e non sieno scalzate dalle acque. Ogni quattro anni il castagno è rimondato dal seccume e dal superfluo; e ogni anno, almeno da chi ben coltiva, tra l' agosto e il settembre si ripulisce alla ceppaja dai polloni, e si purga il castagneto da tutta pianta salvatica, nel qual tempo il terreno viene nettato dall' erba per facilitare la ricolta.

Di mano in mano colte le castagne si portano in una stanzetta apposta, detta metato, disponendole sopra un graticcio di canne o verghe, alto da terra non più di cinque braccia, e vi si fa sotto un leggiero fuoco a piccola vampa con legna grosse dello stesso castagno. Grande è la cura sul fuoco perchè sia continuo; giacchè se s' interrompesse, le castagne rischiano di germogliare, donde una cattiva farina con odor di fumo. Perchè tutte le castagne secchino ugualmente, finito che si è di portarle al metato si rivoltano col porre sotto le ultime e sopra le prime. Dopo diciotto o venti giorni di fuoco le castagne sono seccate; e allora si battono sur un ceppo in sacchetti di tela bagnati per ispogliarle della scorza, si vassojano, e ben nette si ripongono entro

cassoni chiusi in luogo asciutto. E per impedire viepiù il contatto dell' aria si copre il cassone di una tela, e sopra quella si mette uno strato di pula della scorza medesima. Così benissimo si conservano fino a primavera; ma è duopo allora macinarle perchè altrimenti divengono molli e non sarebbero più atte a ridursi in farina. Vi ha però molti che le fanno subito macinare, e mantengono perfetta la farina anche due anni, posta nei cassoni e ben bene pigiata. L'uso che se ne fa è a polenta con un po' di sale, o a neccio cuocendola tra due testi infuocati di ferro o di terra cotta o di certa qualità di sasso detto pietra morta, impastata avanti con acqua, e avvolta in foglie di castagno seccate apposta e ammollite a questo bisogno in acqua tepida. La miglior farina danno le castagne carpinesi; ma questa specie essendo più fallace non si coltiva troppo, e perciò abbondano le pastinesi al basso, e all' alto le rossoline come più feconde.

Nei castagneti non si semina generalmente; e servono per pastura al bestiame promiscuo, salvo dal 21 settembre fino a tutto novembre, tempo della ricolta.

Avvi in montagna delle vallate ove la canapa prospera molto, ed è sorgente di entrata non piccola per le famiglie che la vendono convertita in tela. Descriveremo il modo di seminarla, essendo alquanto diverso da quello praticato nelle sei miglia. Lavorato il campo con la vanga e purgato dai sassi con la maggior diligenza, non s' ingrassa nè si divide in porche, ma si appiana perfettamente servendosi anche di un rastro di ferro. Su questa superficie bene unita si semina la canapa, e si ricopre

con abbondante concio ben macero di vacca e pecora. Ci vegeta fino a cinque braccia d' altezza, e rende da libbre dugento canapa gramolata per ogni dozzina di seme; il che risponde al dicessette per uno, laddove nella pianura delle sei miglia non suol dare più del dodici. Le tele sono ricercate per fortezza e bianchezza.

La patata (*solanum tuberosum* Lin.) è coltivata qualche poco in montagna, e ci prova bene ancora nelle terre sterili; ma questa coltivazione non ha preso mai certo piede tra noi per quanto sia stata consigliata, specialmente negli anni di caro e di quasi assoluta mancanza di castagne, che furono il quattordici quindici e sedici del presente secolo. Ma il montanaro non può così facilmente adattarsi a un cibo per esso insipido a fronte di quello saporoso della farina di castagne, tanto più che non può condire la patata se non meschinamente.

Il gelso non è trascurato fra i monti, e anzi va estendendosi con buona riuscita in tutti i luoghi adattati. Per propagarlo usano il modo stesso delle sei miglia; perciò è buono, ma s' imita poi il cattivo nel potarlo affatto annualmente.

Molti in montagna sono possessori e insieme coltivatori dei loro beni. Quando si danno a coltivare i patti variano secondo i casi. Se trattasi di solo castagneto, il frutto è diviso in cinque parti, tre delle quali vanno al padrone, e due al coltivatore, e dicesi dare a cinquina; o pure in tre, e allora ne ha questo una soltanto, e si dice dare a terzo. Allorchè però al castagneto è congiunta altra terra coltivata a seme e a viti, il patto è dello a mezzo.

Dei boschi cedui di faggio e cerro (*quercus cerris* Lin.) che sono tagliati ogni dodici anni, si fa carbone; il più apprezzato è quello di cerro. Servono generalmente per legna da ardere, specialmente alle fornaci di mattoni. Questi combustibili sono assai aumentati di prezzo per la cresciuta popolazione; donde sempre più la necessità di curare la coltura dei boschi, negletta fino a qui. Evvi un altro ramo di entrata in tale proposito, che si trae dalla scorza dei cerri, e dalla mortella (*myrthus communis* Lin.) ad uso di conciar le pelli, seccate che sieno e ridotte in polvere.

La terra dà nella nostra montagna spontaneamente un frutto, che in certe annate è così abbondante da fare la felicità d' intere parrocchie; vogliamo dire i funghi. Ne ha diverse specie, ma le due preferite sono il moreccio (*boletus edulis* Lin.) detto selvo perchè fa nelle terre da castagni, e l'ovolo (*amanita cesarea* Pers.) chiamato coccora. È incredibile la quantità che se ne trova colà tra maggio e giugno, se la pioggia favorisce di tanto in tanto e seguita un calore moderato ed uguale senza notti molto fresche. Servono ad un commercio attivissimo con la vicina Toscana, oltre al consumo grande che se ne fa nel Ducato mangiandoli freschi, seccandoli al sole, conservandoli in salamoja dopo averli scottati in acqua bollente. Rarissimo è il caso di avvelenamento per questo cibo, espertissimi come sono i nostri contadini a distinguere i buoni dai cattivi funghi.

In quanto al bestiame chi tiene vacche; e chi vitelli da ingrassare, ma in luoghi prossimi ai mer-

cati toscani e non alpestri; e chi delle pecore. Per queste usa fare una società di cinque anni tra il padrone e il colono. Quello compra il branco e questo lo cura: il fruttato si divide per metà e così le spese. Finito il quinquennio, anche del branco tocca la metà al colono. Si hanno in qualche luogo ottimi burri, in altri buoni formaggi con latte di pecora e vacca mescolato. Dei majali, che ha quasi ogni famiglia, si trae profitto vendendo i prosciutti fumati; gustosissimi e perciò ricercati dai forestieri nei beati ozj dei nostri bagni minerali.

Non sarà inutile a proposito del bestiame il farne conoscere la quantità e qualità in tutto il Ducato, distinguendo le sei miglia come la parte più coltivata. Queste notizie furono da noi prese il 1843, e dobbiamo tenerle giuste presso a poco anche adesso. Costarono allora tante noje alle Autorità, e furono soggetto di tanti timori ai coloni, da far passare la voglia di cercarle di nuovo. Si sospettò che ci fosse in quelle indagini una mira fiscale; e perciò dobbiamo credere che il numero annunziato qualora difetti sia in meno piuttosto che in più.

Sono perciò in tutto il Ducato

Tori, buoi, vacche, vitelli	N.°	21806
Cavalli	»	2785
Muli	»	542
Asini	»	1471
Majali	»	7040
Pecore	»	46984
Capre	»	2854
	Totale N.°	83482

E di questi bestiami sono nelle sei miglia

Tori, buoi, vacche, vitelli . . .	N.°	12358
Cavalli	»	1457
Muli	»	65
Asini	»	792
Majali	»	3383
Pecore	»	11831
	Totale N.°	29886

Oltre al bestiame notato avvene un buon numero di avvenitizio nell' inverno, e consiste in pecore che vengono dal Massese e dalla Garfagnana; per lo che in quella stagione se ne triplica il numero. Basti il dire che soltanto a Viareggio ne vanno allora a stanziare diecimila e più.

Ora è d' uopo trattare un poco estesamente dei letami che sono tanta parte nella prosperità dell' agricoltura lucchese, descrivendone le specie, le condizioni, e gli usi.

DEI LETAMI

Daremo prima di tutto un cenno della estrema diligenza dei Lucchesi nel raccogliere e conservare tutto che può servire a letame. Non vi è quasi casa che non abbia latrine murate per gli escrementi umani, ad effetto di venderli o servirsene per i proprj campi. Ne sono fino lungo le pubbliche vie di campagna, con ripari convenienti per invitare chi passa a sodisfare alle necessità della natura.

Presso il porcile è sotterrata una gran conca ad accogliere le fecce del majale. Le lordure, le spazzature d' ogni abitazione, lungi dal costare a trarvele, hanno anzi un pregio, e a prezzo e a gara si tolgono via. Le strade di Lucca, le interne corti, gli angoli i più reconditi, vengono ogni giorno e ad ogni ora visitati, nettati; dimodochè è provveduto alla pulitezza generale e costante senza alcuna spesa. E questo cercare e nettare spontaneo comincia anche innanzi dì per le contrade più frequentate dalle carrozze, ove taluno della poveraglia va ad aria scura con lanternino girando e raccogliendo, perchè i villani all' aprir delle porte di città non vengano a levar loro quel piccolo guadagno. Alle vie più bazzicate in campagna vigilano di continuo i contadini; e chi col somarello e chi con un carretto a mano porta via, accumulando per uso suo o per vendere. Non dirò della paglia falciata nei campi fino rasente terra per nulla perderne; non di monti di foglie ammucchiate nell' autunno, in cui specialmente si travagliano le donne; non dei falaschi nei paduli, che sono montati ad un valore quadruplo di quello di un trent' anni fa; non degli sterpi cercati nei boschi con avidità e levati anche furtivamente; non dei lupini, di che si fa estesissima coltura per ajutare la vegetazione sì in erba, sì in seme. Ma mi contenterò di notare che molti e molti pastori sono qua invitati da grassi patti a svernare con mandre numerosissime dagli stati confinanti; che fuori si va comprando a caro prezzo e con disagio grande copia immensa di escrementi umani tanto liquidi quanto solidi; che dalle marem-

me toscane entrano qua per la via di mare a migliaja sacchi di sterco secco di pecora e capra; che della cenere entra pure una buona quantità. Per tutto ciò si spiega l' apparente miracolo di una non interrotta rigenerazione, di un vegetare de' più rigogliosi; di un' abbondanza e varietà di ricolte, che sodisfano comodamente ai bisogni di gente quasi direi stivata e vie più moltiplicantesi sopra una piccola superficie di terra coltivabile, da far lo stupore dei geografi e particolarmente degli agronomi.

Di più sorta materie, come sa ognuno, animali e vegetabili si fa letame. Alcune di queste sono tra noi usate naturalmente e separatamente; altre mescolandole e preparandole. Incominceremo a parlare delle prime, e poi tratteremo delle seconde.

Le fecce liquide umane, dette qua *perugino* e in Toscana *cessino,* fanno il letame più pregiato dai Lucchesi, quando vuolsi una vegetazione pronta e forte. Non si adoprano altro che nello stato liquido; e le secche acquistate fuori vengono gettate in latrine per istemperarle eziandio con acqua. Si rileva dagli opportuni registri che da novemila botti di questi liquidi escrementi escono ogni anno da Lucca pel servizio della campagna, e altrettante n' entrano nello stato comprate dai confinanti. Aggiugnendo quella quantità in ragione di popolazione che si raccoglie nel contado, il numero ne va a settantatremila botti; e si aumenta anzi di altre quattordicimila ottanta per le fecce dei majali che si mescolano alle umane, calcolate a due botti annuali per ogni capo: ciò che fa in tutto botti ot-

tantasettemila ottanta. Siccome ognuna di tali botti contiene sessanta barili di liquido, ne abbiamo dunque da cinque milioni e dugento ventiquattromila ottocento (litri 210076668) che si versano ogni anno sulle terre lucchesi. Quale enorme quantità di materia da fertilizzare!

Lascio stare l' uso che se ne fa nella coltura degli orti perchè comune a molti altri paesi: tratto di quello nella coltivazione dei campi. E primieramente il maggior consumo è pei granturchi tanto maggesi quanto sessantini. All' atto di rincalzarli vengono questi ajutati al piede da una buona dose di tal concime, che vi si versa con un secchiello tal quale senza punto allungarlo con acqua. Ai campi lavorati per canapa e prima di seminarvela se ne dà abbondantemente in soccorso allo stabbio già sparso: il simile si pratica per la scandella (*hordeum disticum* Lin.). Se ne asperge ancora in qualche luogo il grano in marzo; e sempre questo e ogni altro cereale quando si mostri stentato. Un'attenzione viene usata, di non ispargerlo se il terreno è umido o sovrasta la pioggia; poichè l' effetto ne sarebbe molto minore. Si adopra inoltre per condire qualche massa di letame un po' magra versandovelo sopra a strato a strato quando si volta: il simigliante praticano se vuolsene affrettare la macerazione.

Lo sterco secco di pecora o di capra, detto indistintamente caprino, è molto in uso per letamare gli ulivi. Ci viene dalle nostre montagne alte per la dimora che vi fanno gli armenti nella calda stagione, e dalle maremme toscane stanziando colà

nella fredda. S' impiega nella proporzione di uno stajo per pianta (litri 24, 4299) fino a tre, secondo la loro grossezza, col distribuirlo tutto attorno le radiche, ma lungi dalla ceppaja, poichè l' albero ne soffrirebbe. In generale viene sparso sur un buon letto di minuzzame verde di bosco messo nella buca dell' ulivo, preferendo la stipa (*erica vulgaris* Lin.) ed escludendo affatto ogni cosa del pino. Taluno usa lupini in fiore a vece di cose di bosco, e con maggior profitto. La lenta scomposizione delle due materie animale e vegetabile è adattatissima all' ulivo; il quale ha così un alimento moderato che non lo spinge a una vegetazione lussuriante, dannosa a un freddo umido anche di soli due gradi sotto lo zero del termometro di Reaumur; ed ha un alimento continuato per lo spazio di tre anni, quanti appunto ne passano tra un governare e l' altro. Del caprino si dà una doppia manciata a ogni vite il secondo anno piantata quando si scalzano per tagliar loro le barbette a fior di terra, in modo che non tocchi il piede; avvertenza sempre usata ad ogni pianta per qualunque letame animale.

Il lupino è pregiatissimo come governo in seme e in erba. Verde s' impiega ad uso del grano, spargendolo alle prime acque di agosto nei campi a questo destinati, e rovesciandovelo in novembre o dicembre all' atto del seminamento. Quando la stagione gli va propizia per un avvicendare di sole e acqua cresce assai e molto ingrassa, da risparmiare in gran parte il letame cui sempre si unisce. Del lupino in fiore dato agli ulivi non è comune la pra-

tica: pure la utilità essendone molta, come io stesso ho sperimentato in grande, meriterebbe che fosse generalizzata in tutti i luoghi ove il terreno favorisce il lupino; o dove non si oppone il metodo del seminare i cereali annualmente sotto all' ulivo, come accade quando non fa soggetto di una coltivazione esclusiva. Quantunque al lupino in fiore soglia aggiugnersi in tal caso qualche porzione di stabbio o uno stajo di caprino, anche solo, secondo le mie osservazioni, quando sia dato generosamente basta a far bene fruttificare l' ulivo. Si conviene poi da ognuno che usa così il lupino di due speciali vantaggi; e sono, di tener lontani dalla pianta e dal frutto gl' insetti, e di mantenerne fresco il piede nel forte della state, onde si scansa il pericolo del cadere le ulive per alidore almeno un anno ogni tre. Il seme, scottato prima in acqua bollente per levargli la virtù vegetativa, si adopra talvolta nella sementa del grano qualora si abbia scarso o magro il letame; ma è sempre usato pel granturco delle due specie e per la canapa, poichè affretta e invigorisce la vegetazione.

I ricci e le foglie del castagno sono l' unico alimento che si dà a questa pianta ogni tre anni, sotterrandogliene al piede in quantità; di che prospera come se fosse letame il più succoso.

In ordine ai letami composti e fermentati bisogna distinguere la qualità e l' uso. Ne ha di pecora; ne ha di cavallo, mulo, somaro; ne ha di bue: misti a foglie, a paglia, a fusti di granturco, a falasco. È notissimo che sono diversi in bontà, ponendosi per primo il pecorino, poi il cavallino, e per ulti-

mo il bovino. Raro è però che il più debole non sia invigorito dall' uno o dall' altro, o da ambedue i migliori, mescolandoli nel comporre le masse. Nonostante che abbondino gli animali bovini per le stalle, molti dei contadini hanno o cavallo o mulo o somaro, e se non altro due e più agnelli. E taluno che ne manchi s' ingegna di cercare per le vie più frequentate escrementi sostanziosi o gli compra; o pure tira a se mediante qualche mercede un branco di pecore a stallare per alquante notti. I patti che a ciò si fanno coi pastori sono diversi. V' ha chi paga soldi tre ogni dieci pecore per notte; e chi invece dà ad essi la vittuaria: a Viareggio ove la dimora è lunga, arrivando a otto mesi, è usanza dar vino, legna da fuoco, e lire centoventi per un gregge non minore di cento pecore.

Le materie di che si fa letto al bestiame contribuiscono molto alla maggiore o minor bontà assoluta o relativa dei letami. Con ogni sorta di foglie si ha un buon concime che presto diviene macero e fino, ma poco dura; le paglie ne forniscono di più sostanzioso, di assai più lungo effetto, e ben diviso qualora gli si dia il tempo di compiere la sua fermentazione. Di poco inferiore è quello col falasco: ma vuolsi usare l' avvertenza di reciderlo assai minutamente innanzi che se ne faccia letto quando bisogni un concio atto alla sementa del grano; poichè diversamente resterebbe troppo grosso. Anche meno atto del precedente riuscirebbe quello di fusti di granturco; pure vi si rimedia esponendoli prima di tutto nella vernata all' azione dell' aria e della pioggia distesi sull' aja. Di grandissimo ajuto ad ingras-

sare le masse dei letami sono le abbondanti vinacce, che ne migliorano la qualità per copia di parti fecondatrici se vi si lascino fermentare a sufficienza. Nella fermentazione e conservazione dei letami non si trascurano le più importanti diligenze. Per esempio alle masse viene data certa mole in larghezza e in altezza perchè non sieno lavate e disseccate, e perchè meno svaporino: e quando il contadino per economia di tempo prepara il concio sul campo assai prima di servirsene, suole coprirne il mucchio, che fa ben serrato, o con cappello di paglia o con un buono strato di terra. Il bisogno presso che continuo di letami nella pianura giustifica la pratica di tenerli alla scoperta perchè la loro fermentazione sia sollecita per l' ajuto del sole e della pioggia. Ma sui colli e più in montagna, ove se ne fa uso meno frequente, fermentati che sono si collocano sotto tettoja a settentrione.

La condizione del letame, ossia il suo grado di fermentazione e divisione in diversi casi, è rilevante nella pratica. Per i grani si usa un concio mezzanamente macero e trito, nulla più; laddove per la scandella, la canapa, i granturchi, si cerca d' impiegarlo perfettamente macero e diviso, da servir tutto e subito alla nutrizione. All' opposto, per governo agli ulivi, e lo stesso dicasi di ogni albero da frutto e dei gelsi, impiegasi letame grosso, mezzo fatto, e anche tal quale si trova appena levato di sotto alle bestie. In questi casi adoprando il falasco per letto non si recide ma si lascia intero; poichè il buono sta in un effetto lento anzichè sollecito. Nei casi dei letami fini adunque si crede necessario il sagri-

ficare alla richiesta attitudine una porzione della sostanza; mentre in quelli dei grossi avvedutamente si ha cura di conservare gli elementi della fertilità nel maggior grado.

L' uso d' ingrassare i campi con le terre si riduce fra noi a trarre profitto delle piene dei torrenti, inondandone specialmente i prati. Alle viti, sia in pianura sia in collina, generalmente non si dà altro governo se non se la fanghiglia delle fosse sottoposte alle prode, che si pone loro al piede ogni due anni. E questo basta a farle prosperare eziandio in terreno magro, congiuntamente a quel poco succo di cui godono sparso nel campo per la sementa.

Molto è apprezzata la cenere, anche lissiviata, per governare i prati; in guisa che si va cercando in Toscana e pagando cara: poichè gli effetti ne sono utilissimi, in particolare ove il terreno è tenace e frigido. Allorchè vuolsi ridurre a coltura una macchia in monte, è costume, fatto che sia il divelto, ammucchiare qua e là nel forte della state piote e sterpi cui si appicca il fuoco: la cenere che ne viene serve senz' altro ajuto alla sementa per due anni.

In tanto bisogno e tanta cura dei letami veggo però dai miei concittadini generalmente trascurate due cose ben atte a ciò, e di cui abbondano; voglio dire delle fecce dell' olio quando si fabbrica, ossia morchia, e dei frantumi del nocciolo delle ulive chiamati sansa. In quanto alla morchia ne sarebbe grandissima la quantità attesi tanti edificj da olio, se ne contano quattrocento sessanta quattro, se si trattenesse quando se ne spurgano i bottini col far depositare in fossa profonda quell'acqua nera, anzi-

chè ingegnarsi a sperderla pei torrenti con molestia di chi sta sotto, sconcertando nei bucati e nell' abbeverare il bestiame. Da parecchi anni io uso tale economia conservando la morchia come si è detto, e dandola nel settembre in misura sufficiente ed in istato di melma agli ulivi tutto attorno sulle radiche lungi dalla ceppaja. Niuna sinistra conseguenza ebbi dall' impiegare questa materia anno per anno raccolta, e l' attribuisco alle acque dell' autunno che temperano la sua attività; altrimenti forse le bisognerebbe una più lunga macerazione. E ne ottengo il vantaggio di una bella e continuata vegetazione coronata da copiosi frutti. Avvi chi dà la morchia alle viti, e chi fa scorrere lungo quei filari l' acqua tal quale esce dai bottini; ciò con profitto notevole per la quantità del ricolto, ma con danno della qualità, come sempre accade della vite se è troppo nodrita. Pochissimi per altro, ripeto, sono coloro che curano questa sorta di concio, il quale servirebbe a prosperare vie più la nostra agricoltura coll' aumento del letame. E appunto a tale effetto mi è parso utilissimo in quest' anno lo allargare e approfondare la fossa destinata a raccorre la morchia, per mettervi prima della frantura a centinaja fasci di stipa verde e altre minute cose di bosco. Niuno poi, per quanto io sappia dopo molte ricerche fatte, impiega la sansa come letame, considerandola inutile piuttosto che dannosa; e perciò si getta via nella massima parte, e forse per istaja quattrocentomila all'anno (litri 9771960), piccolissima essendone quella quantità che si arde sui focolari e nei

forni domestici. Nè mi è riuscito fino a qui il trovare che in altri paesi d' ulivi si adoperi a tal uopo. Pure dovevamo inferire il vantaggio che se ne avrebbe qual concio da quello di altri semi oliosi, impiegati efficacemente ad alimentare la nutrizione delle piante; siccome già disse Filippo Re nel suo utilissimo *Saggio sui Letami,* e recentemente il Sig. Martin nel suo eccellente *Trattato sugl' ingrassi.* E la mia esperienza è venuta a confermarlo ampiamente; chè governando da diversi anni degli ulivi con sola sansa, ne ho avuto l' effetto stesso che poteva attendere da un buon letame. Volli nell' anno scorso provarla altresì nella sementa del grano e in due modi, tal quale si ha dopo le lavature e ridotta con la macinazione in farina, per vederne le conseguenze in confronto col letame. I prodotti, dato tutto eguale, corrisposero ai seguenti numeri, cioè a quarantasei con la solita sansa, a sessantotto con la macinata, a sessantuno col letame. Bisogna adesso conoscere se vi sia utile a macinarla non ostante il maggior fruttato; il che prometto di sperimentare ben presto. Ma per l' ulivo sarebbe per lo meno una spesa gettata, giovandogli anzi una nutrizione lenta, piuttosto che rapida e non durevole.

Se ci siamo alquanto estesi nel trattare dei concimi, così richiedeva la cosa, importantissima sopra tutto nell' agricoltura lucchese: passeremo adesso a parlare dei filugelli.

Non scarsa certamente è fra noi la foglia di gelso; anzi possiamo credere che sia adesso assai aumentata in confronto di qualunque tempo passato.

Nondimeno è ben lungi tuttora dalla quantità che potrebbe aversene se ancor più si estendesse il gelso, e meglio si regolasse nel taglio. Ma l'arte di profittarne, vale a dire quella di allevare i filugelli, che fa la ricchezza della Lombardia essendo ben conosciuta dalle masse, e ch'è stata portata in paesi forestieri alla perfezione da sperimentatori diligentissimi, trovasi qua in tale stato da non dare, generalmente parlando, che un tenue e anche incerto vantaggio. Basta accennare gli errori e i pregiudizj seguiti in questa faccenda per ispiegarne le conseguenze. Si comincia dal porre il seme a nascere in un giorno invariabile, ch' è il venticinque d'aprile, e in seno alle donne, compresso dal busto e talvolta dall' ansare nelle fatiche, cambiando poi la notte quel forte calore in quello molto più debole del letto. Nati appena si coprono se fa freddo con grossi panni, onde almeno una parte ne resta soffocata; si lasciano confusi, e perciò si trattano ugualmente i primi nati e gli ultimi d' otto giorni dopo. Sono alimentati non di rado con foglia patita, scarsamente e a lunghi intervalli, senza curare il bisogno. Non si cambiano dal letto che quando è già putrido, vale a dire ogni quattro o sei giorni nelle prime età, e ogni due anche nell' ultime; nè altrimenti che con le mani e in modo rozzo. Sono tenuti in basse camerelle senza alcun riparo dal freddo e dal caldo; e posti a fare il bozzolo in luogo umido o sopra un solajo frequentato e oscillante. Ecco i motivi principali per cui questa ricolta è tanto incerta, e poco fruttifera ancor quando favorisce la stagione. Di fatto è stimata ben copiosa quando da un' oncia

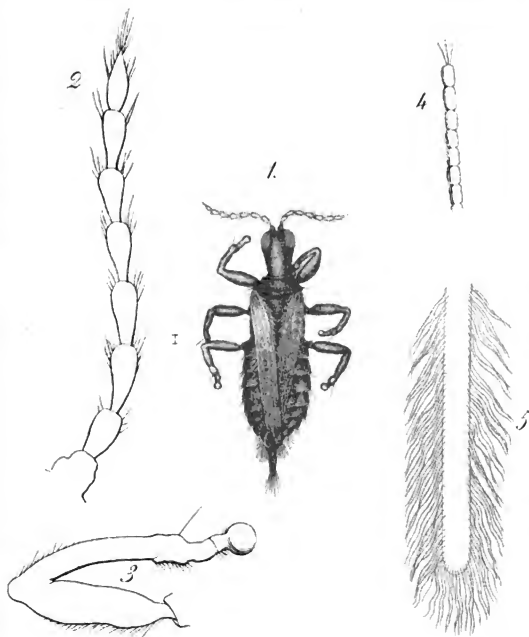
di seme si hanno cento libbre di bozzoli. Pure taluno con lo scansare gli accennati errori è riuscito ad assicurarla nonostanti i tempi contrari, e ad aumentarla di un terzo più. Ma vi è tuttora bisogno di studj eziandio nei diligenti, ed è indispensabile un' opportuna e continua istruzione nel popolo, perchè si possa trarre il maggior possibile profitto da tale industria; la quale può divenire anco per noi una certa sorgente di comune ricchezza. Quando si fanno allevare i filugelli dal contadino gli si danno per le fatiche due quinti dell' utile se la foglia è tutta del padrone, e metà se mezza è sua. Ma generalmente il colono compra la parte della foglia del padrone, e fa la faccenda dei filugelli tutta per conto suo. La maniera di valutare questa metà è di sbrucare due gelsi uno grosso e uno piccolo, e pesare insieme ciò che se ne cava.

Chiuderemo la descrizione delle pratiche della nostra campagna col toccare di quelli insetti che più specialmente la danneggiano, e del modo usato per difendersene; e sono per le viti il bruco *Pyralis vitis,* per le semente il *Grillotalpa vulgaris,* chiamato dai nostri bulica, e per gli ulivi il *Trips phisapus,* volgarmente insetto. Si difende uno dal bruco della vite coll' invescarne tutto attorno il nodo tra il vecchio e il nuovo capo, lasciandola affatto sciolta e libera dal filare finchè le gemme non sieno ingrossate e cessi così il pericolo. Poscia dai fanciulli si fanno cercare i bruchi quando son grossi e stanno sul tronco della vite; per tal guisa vanno scemando e anche cessano del tutto. Niente si fa per salvare i campi dal grillo talpa, che talvolta

porta grave danno, e segnatamente ai cocomeri nelle terre sabbionose di Viareggio. Pure diversi rimedj se ne conoscono e si usano dai giardinieri nostri, tra i quali è forse il più adattato quello di pentoli entro lisci per vetrina, con morchia non più di metà, posti a fior di terra nei luoghi ove ci è indizio dell' animaletto, che dentro vi cade e muore.

Ai primi del presente secolo si manifestò in qualche uliveto alla marina il *Trips,* ove faceva strage di foglie e di teneri frutti dal maggio a tutto agosto; e a poco a poco andossi propagando eziandio in uliveti alle sei miglia. Ne venne un danno incredibile, che continua ancora sebbene in una proporzione molto minore. Lo sgomento che prese agricoltori e possessori fece che non si studiassero pacatamente i modi da scemare almeno il male: laonde i più abbandonarono alla loro trista sorte ulivi così infetti, che veramente non tornava a pro il coltivare; e vi fu ancora chi li tolse via e invece piantò viti. Alcuni pochi però avendo osservato che il taglio fatto in certa stagione e con certe precauzioni giovava col diminuire la quantità degl' insetti, donde ottenevasi un qualche fruttato, usarono questo modo con costanza; e n' ebbero buone conseguenze, rese anche migliori per aver di nuovo curato quelli ulivi come nel passato con lavori e governi. Noi siamo tra questi pochi, e possiamo perciò attestare col fatto proprio la utilità di tal modo, che ora descriveremo. Ma innanzi dobbiamo dire che questo insetto, non nuovo per noi secondo antiche memorie, predilige gli ulivi domestici, le situazioni a mezzogiorno e ponente, le terre ove do-

mini la silice. Si tagliano, appena finito l' inverno e avanti i primi tepori, tutti i rami infetti dall' insetto, su cui stanno le uova, e tosto si portano via lontani, o meglio si bruciano; essendosi uno accorto che ritardando il taglio, parte degl' insetti col nascere sui detti rami dilatavasi sopra altri sani; e lasciando in vicinanza i rami gl' insetti di mano in mano nati tornavano sugli ulivi al pascolo gradito. Bisogna però seguitare questo metodo con costanza, levando ogni anno e nei momenti indicati il minimo che di rami viziati. Così questi ulivi o sono tornati a fruttare come prima, o almeno rendono un profitto da compensare largamente le solite spese e le nuove premure. È ancora da avvertire che non pochi di tali uliveti dopo un corso di anni sono stati del tutto lasciati dagl' insetti senz' apparente cagione.

Si aggiugne qui il disegno dell' insetto perchè possa più facilmente essere da ognuno conosciuto, e se ne abbiano studj e schiarimenti.

THRIPS PHYSAPUS FN: SVEC?

1 *Lunghezza naturale dell' insetto. 1. Insetto ingrandito*

2. Antenna. 3. Gamba. 4. porzione di un palpo. 5. porzione di un ala.

DELLE CONDIZIONI

DEL CONTADINO LUCCHESE

CAPITOLO QUARTO

Le pratiche della campagna lucchese da noi descritte danno un' idea così vantaggiosa de' suoi coltivatori, da meritare che discorriamo alquanto di essi, narrando le qualità loro fisiche morali intellettuali; le condizioni economiche; il modo del vivere domestico e del trattare in società; i costumi nelle allegrie e nel lutto di casa; le morti loro in diverse età, raccolte per un certo numero d' anni: in somma tutto che concerne ai principalissimi cooperatori della prosperità di questo paese, piccolo ma felice. In fatti non sono essi per lo più ciechi strumenti del lavoro, come accade in molte altre parti; non sono nel maggior numero mercenarj giornalieri, ma bensì possessori che sentono la necessità del ben coltivare, e vi adoprano ogni studio non solo còl seguire i buoni usi imparati per tradizione, ma con imitare eziandio ogni nuova foggia che dalla esperienza di taluno dei più accurati sia riuscita di utilità. Ciò prova che il sentimento del proprio bi-

sogno vince tra noi la ostinazione connaturale a simil gente. Nè taceremo de' vizj loro; e a tal proposito indicheremo i rimedj più adatti secondo il giudizio nostro a scemare, se non a togliere, quei mali che contrastano alla compiuta felicità di una classe così importante. Rendere migliore l' uomo nei suoi doveri con Dio, con se stesso, con la società, è il grande scopo a cui fa d' uopo che miri chiunque ama davvero il bene di tutti. A pochi filosofi era fino a poco fa ristretta questa missione; ora si è resa pressochè generale, e con felice innesto si cura e si ajuta la parte materiale e morale degli uomini. Se andrà estendendosi questa benedetta sollecitudine verso l' agricoltore, noi avremo frutto più certo e più largo di quello che si suol trarre nelle città; ove i mali esempj sono spesso dinanzi agli occhi, e quindi le fatiche non rade volte vanno a vuoto, e i proponimenti non sono di quella costanza che solo è coronata. Se un contadino è men facile di un cittadino ad apprendere e a piegarsi, è però più tenace a ritenere e a convertire in abito i buoni insegnamenti. Serva questo di conforto a chi vorrà assumere un tal ministerio; grave al certo, ma che sarà lodato dagli uomini e gradito dal Cielo.

La vita del campagnuolo lucchese è generalmente prospera e lunga. Non sono comuni tra essi o difetti o deformità, compreso il gozzo ch' è rarissimo. Veggonsi ben conformati sì gli uomini e sì le donne; di statura sufficiente, spesso alta, particolarmente in montagna; e spesso con belle carnagioni e bellissimi denti. Le malattie alla pianura tendono

alla putridità, e alla infiammazione sui monti; sicchè le prime riescono più ribelli ai rimedj delle seconde. Non vi ha però un tempo determinato al comparire delle infermità, eccetto per le febbri intermittenti nei luoghi prossimi ai paduli naturali, e specialmente a quelli artificiali delle risaje.

Le ragazze non sono da marito che al quattordicesimo e anche al quindicesimo anno; e così assai più tardi che le cittadine, atteso per avventura il vitto meno sostanzioso e le fatiche non proporzionate alla tenera età. Nei parti sono infrequenti i casi disgraziati, non mancando per tutto levatrici pratiche e potendosi facilmente avere l' opera di esperti chirurgi. Bensì il puerperio spesso non riesce felice, talvolta ha esito funesto; e ciò per una costumanza di che parleremo a suo luogo.

In quanto al vaccino, il campagnuolo erasi talmente assuefatto all' assoluta e rigorosa legge imposta dai Baciocchi di assoggettarvi la prole, che senz' alcuno esitamento si portavano i bambini alla casa del parroco, quando in certe stagioni la campana dava il cenno dell' arrivo del chirurgo vaccinatore. E il vajuolo arabo era affatto sparito dallo Stato lucchese, mentre nei contermini serpeggiava e anche infieriva. Ma, come suole accadere, la trascuranza da un lato e dall' altro la malizia screditarono una provvidenza, che onorava la saggia fermezza del Governo e la ragionevole docilità dei sudditi. Non si pensò più a rifornirsi di vaccino col procacciarsene a quando a quando da fonti sicure, siccome erasi praticato rigorosamente; contentandosi di perpetuarlo da braccio a braccio e senza il

menomo riguardo alle condizioni fisiche dei bambini: donde in molti dei vaccinati mancava l'effetto, e in taluni comparivano malattie del tutto estranee, fino la rogna. Aggiugnevasi l'allettamento del guadagno a tradire la volontà del Governo; perciocchè la ricompensa al chirurgo misurandosi dal numero dei vaccinati con effetto, quasi tutti passavano per tali quando non erano. Del che si videro brutte conseguenze allorchè sopravvenne un vajuolo influente, che mietè molti bambini, alcuni adulti, e infiniti difformò; quantunque tutti fossero vaccinati. Allora nelle campagne finì la fede al vaccino, o almeno la docilità a sottoporvi la figliuolanza; e allora il Governo fu astretto a lasciare ciascuno in libertà di fare che gli paresse, poichè una provvidenza sembrava ed era in fatto riuscita una disgrazia. Pochissimi perciò tra i campagnuoli usano adesso questo rimedio; e il vajuolo è tornato a vagare e qualche volta a infierire nel contado. L'unico modo a riporre in credito il vaccino sarebbe quello di vegliare con rigore alla sua bontà e all'esito dell'innesto: allora si potrebbe rivenire, prima ai privilegj delle beneficenze e degl'impieghi per quei che vi si sottoponessero, e poi al precetto universale di farsi vaccinare.

Il contadino fino a poco fa non provvedeva nel principio alle malattie con la visita del medico, quando si doveva far venire da lungi, e pagarlo convenientemente; sicchè non essendo soccorsi in tempo ne morivano assai. Si contentava uno di consultarlo inviando qualcuno della famiglia, che portava i rimedj indicati secondo la rozza informazio-

ne. E per quei non lontani da Lucca era ed evvi tuttora l' uso di consultare, non uno, ma più medici incontrati nelle farmacie, e di preferire il consiglio di due se vanno d' accordo, o la ricetta che meno costi in caso che dissentano. Ora per altro l' assistenza di dottori dell' arte salutare nelle campagne è più pronta ed a vie miglior patto che per lo passato, in grazia di tanti giovani allievi del nostro Liceo, che non trovando assai da fare in Lucca si sono utilissimamente sparsi pel contado, e con piccola mercede annuale, che si dà loro in biade, moltissimi vi curano; laonde non pochi la scampano che si sarebbero perduti. Nei paesi più lontani da Lucca, non che nelle altre due città Viareggio e Camajore, avvi medici pagati per curare i poveri a grato. Questa classe dei poveri è poi ovunque soccorsa di medicinali; ottima provvisione, malgrado dell' aggravio non piccolo alle amministrazioni comunali e dell'estrema difficoltà per impedirne l'abuso. E il Governo, per uso immemorabile tra noi, prontissimo soccorre con medici e medicamenti a quelle parrocchie ove un' epidemia si manifestasse o anche si sospettasse, coll'aggiunta di pane e carne affinchè alla cura si congiunga un cibo conveniente.

Quasi in compenso della trascuranza dei nostri contadini a cercare l'ajuto dell'arte salutare, hanno essi maniere economiche di curarsi, ricevute per tradizione; e per lo più da lodare assai, giudicandone dagli effetti. Usano a decotto delle foglie di malva in tutte le affezioni catarrali del petto, nelle diarree, nei dolori del basso ventre; e come empiastro nella risipola, nei tumori infiammatorj, nei

mali d' occhi. La bettonica applicano come empiastro sulla parte ostrutta e dolente del fegato; le foglie fresche del sambuco sopra ogni sorta di risipola, cui si aggiugne talvolta farina di grano o granturco; le foglie fresche dell' erba san Germano, o erba mora *(ajuga reptans* Lin.) sulle vecchie piaghe, e con gran vantaggio. È uso comunissimo il servirsi della celidonia *(chelidonium majus* Lin.) a empiastro sul pube e a lunghe decozioni in bevanda, per fermare emorragie uterine; della sua radice per calmare il dolore da denti cariati; del succo suo per ostinate verruche o porri. È altresì costumanza generale l' uso nelle intermittenti di decotti della graziola, della corteccia del salcio, della querciola *(theucrium chamaedrys* Lin.), della radica in polvere dell' aristolochia rotonda o erba cocomera: si vuole anzi che questi decotti sieno più efficaci di quello di china. I succhi del radicchio, del tarassaco, del fumo esterno, della genziana, dell'assenzio pontico o santolina, danno a bevanda in primavera alle persone deboli; e alle clorotiche il succo dell' assenzio, o il vino ferrato mascherandone l' asprezza con piante aromatiche. La ruta è adoprata per ogni male d' occhi; e talvolta con grave danno, qualora cioè si tratti d' infiammazione con albugine ed ulceri. È cosa di tutte le madri porre l' aglio pestato all' ombelico e alle narici dei bambini in caso di vermi. A calmare i moti convulsivi si servono delle infusioni di camomilla o di ginepro; ad avere una forte purga, dei semi della catapuzia *(euphorbia lathyris* Lin.), e delle foglie cotte di marcorella se vuolsi blanda. Usano in decotto,

come diuretici il crescione di fontana o sio, la parietaria o vetriuolo, la sassifragia (*satureja juliana* Lin.) della quale sono stati accertati effetti maravigliosi nelle idropisie; come sudorifici le radiche di canna, e di gramigna (*cynodon dactylon* Pers.); come espettoranti il capelvenere; per le cose a cute le radici del magnano o smilace (*smilax aspera* Lin.) insieme con i fusti della dulcamara; per la rogna la radice dell' angelica nostrale pestata e mista con sal comune. Universale è la usanza di porre subito sulle ferite albume d'uova sbattuto, ritenendovelo con forte fasciatura, e si chiama far la chiarata; cattiva usanza però, tardando almeno la guarigione; com' è cattiva l' altra di curare le ferite con certo unguento che fanno di succhi dell' iperico perforato e delle foglie del millefoglio (*achyllea millefolium* Lin.) misti all' olio. Per l' opposto è utile l' unguento che adoprano sulle scottature, d' olio d' oliva e cera.

Tre cose essenzialmente contribuiscono alla buona salute del nostro contadino; la educazione, l'esercizio, il nutrimento. I fanciulli sono lasciati in piena libertà; sicchè vegetano e si sviluppano senza violenza di riposo o fatica. Esposti volontariamente a qualunque intemperie come porta la vivacità di quelli anni, vengono solo custoditi nei piedi con buoni zoccoli, e nella testa con berretto di lana o cotone. Il continuo, e per lo più non eccedente esercizio, gli rende e conserva robusti e sani fino all' ultima vecchiezza; in cui se il lavoro della vanga è disdetto, si fa quello almeno della zappa, non senza maraviglia del forestiero. Le donne dividono

con l' uomo le fatiche, eccetto le più laboriose di rompere la terra, e sono di grande utilità nelle famiglie. Guai al poltrone! chè sarebbe avvilito in faccia a tutti, e prima diverrebbe il ludibrio de' suoi. Perciò se taluno con le migliori intenzioni non può soddisfare per indisposizione fisica a tutti i doveri del contadino, o si alloga servitore, o va in qualche monastero come converso, vergognandosi di non potere agguagliare gli altri nelle campestri fatiche. La terza cosa da far sana la vita del contadino è il nudrimento; che specialmente consiste per la pianura in granturco, e per la montagna in castagne. Della farina di granturco fanno polenta o focaccia; e polenta della farina dolce, o necci già da noi descritti. Il pane detto di mestura è di grano orzo scandella e veccia: questo è il più comune: se ne mangia però da molti di grano schietto. Usano per minestra il farro, la spelda, il grano bianchetto, la lenticchia, e il grosso pastume. Uova, formaggio, erbe, legumi, e in monte anche patate, non mai o di rado mancano. Si condisce il più con olio e talvolta con grasso di majale. Di carne fresca si mangia le feste, nè sempre, fuori delle principali: è bovina in piano e sui colli, e pecorina in montagna. Ma la carne salata del porco è un grande ajuto al campagnuolo. Nei giorni magri, che sono da tutti con rigore osservati, ogni sorta di pesce salato è usata; nè solo in quei giorni, ma spesso anche nei grassi. Non ostante questo frequente cibarsi di salumi di pesci, che generalmente sono appena di qualità mediocre atteso il prezzo vile cui si vogliono pagare, non si scorgono effetti cattivi per umori

erpetici o altro, sì negli uomini, e sì nelle donne. Egualmente quel nodrirsi continuo di granturco non ha qui mai generato la pellagra. Una sostanza che entrava come ingrediente nel pane di mestura fu riconosciuta nocevole come causa di paralisi nell' estremità inferiori, e perciò se ne proibì fino la coltivazione; ed è il *lathyrus cicera* Lin., volgarmente quadrello. Il vino, da chi ne raccoglie, è bevuto nella state, bastando il vinello nell' inverno: all' alta montagna se ne fa senza ordinariamente. D' acquavite e altre bevande forti non è comune l' uso, ed è rarissimo l' abuso. Anzi nè pure si eccede nel vino là dove abbonda ed è generoso: dimodochè è cosa adesso straordinaria il vedere ubriachi alla campagna; vizio un quarant' anni fa piuttosto comune, specialmente nei giorni di ozio, o sia nei festivi. Ed è ciò un vero guadagno fisico e morale, venuto, come si può giudicare dalla migliorata condizione in genere del contadino, il quale ora possiede, ha una famiglia; affetti e legami che lo portano alla sobrietà e all' ordine, sollevando l' esser suo da quell' abbiezione che gli era propria nel passato. E l' esempio dei più trattiene anche coloro che privi di uno stato lavorano a giornata.

Suole il contadino fare tre pasti: colazione, desinare e cena. E tre pasti dà pure alle opere che prende in ajuto da settembre a tutto aprile; poichè da maggio a tutto agosto aggiugne la merenda. Alla colazione si serve polenta di farina di castagne o granturco fatta nell' atto, salume e legumi; al desinare minestra, carne di bue o di majale o di agnello; alla merenda frittate con cipolla o erbe,

noci o uva, o insalata; alla cena finalmente minestra e salumi. Nei giorni magri il baccalà o stoccofisso viene sostituito alle carni. Il pane è quello di mestura. A tutti i pasti si dà vinello o vino annacquato, e qualche poco di vino puro da bere a centello. Sembra copioso il trattamento: ma si consideri che il lavoro nelle lunghe giornate arriva alle dodici ore, ed è non minore di otto nelle corte, con brevissimi riposi, cioè quelli strettamente necessarj al mangiare.

Sulle qualità morali del contadino lucchese molto è a dire di bene, e di male assai poco. La Religione, fondamento primo del morale, è venerata nella sua essenza, e rigorosamente osservata nei suoi precetti sì divini e sì ecclesiastici. Fino dall' infanzia vengono allevati in questi principj e in queste pratiche, essendo cura sollecita dei genitori che la prole non manchi mai alla istruzione della parrocchia. La carità, altro fondamento, si esercita in campagna spontaneamente, e anche generosamente considerata la scarsità dei modi. A ogni piccola disgrazia il soccorso è pronto eziandio di vitto e di albergo verso sconosciuti. E in questo le donne vanno stimolando gli uomini, secondo loro natura veramente, ma spesso guastata dalla grettezza che chiamasi economia ov' è maggiore la civiltà. I matrimoni riescon felici, attesochè sieno di scambievole soddisfazione per l' uso di conoscersi e di trattarsi con qualche famigliarità i giovani e le ragazze. Chiamasi discorrere questo amoreggiare, dama la vagheggiata e damo il vago. Rarissimi sono gl' inconvenienti di tale uso, ancora tra innamorati da

lungo tempo; il che è da fare piuttosto meraviglia in tanta libertà di trovarsi soli, specialmente in montagna. Da siffatta riserbatezza viene una stima reciproca, la quale mantiene l' amore e rende poi casti i legami. In casa è quiete ed ordine generalmente, poichè i figli stanno soggetti senza un rigore che irrita invece di correggere. Potrebbe sembrare a taluno, sapendo il numero degl' inquisiti per furto alla campagna, che non infrequentemente vi si manchi al precetto di rispettare la roba d' altrui. Ma bisogna conoscere la qualità di tali furti, che si ristringono a poche legna o a qualche pollo. La necessità spinge il più delle volte ai primi, e ai secondi la giovenile inconsideratezza. Altrove o non sarebbero considerati affatto, o si valuterebbero sotto l' aspetto ben meno odioso di danni dati in luogo di quello di delitti. Le leggi però sono qui saggiamente rigorose in vista dell' abbondanza di popolazione, sparsa quasi sopra ogni punto, e della poca difesa che si mette alle cose. Vi ha però delle parrocchie ove anco il piccolo furto è sconosciuto, dove la porta di casa non ha serratura, nè l' orto è diviso da quello del vicino se non se da poche frasche per segnarne soltanto il confine. È poi a tutta prova la fedeltà dei contadini lucchesi d'ambo i sessi posti a servire; il simile è dei fattori.

Ma due passioni guastano talvolta le belle qualità loro, cioè la collera e l' odio. Cause principali ne sono il giuoco, l' amore, l' interesse. Alla più lieve quistione che nasca giuocando, l' animo di subito si solleva, si comincia colle male parole, e presto si passa ai coltelli e alle ferite. Se due o più pre-

tendono al cuore di una ragazza, il prediletto non di rado è appostato; d' onde offese e anche morti. Una divisione di beni tra congiunti è talora cosa molto seria, da non finire che col sangue. Le leggi perciò prevedono e provvedono quanto mai si può. Ogni giuoco, può dirsi, resta proibito, e s' impongono pene gravi ai trasgressori. In occasione di rauni le guardie visitano i sospetti per vedere se hanno sopra di se armi proibite da taglio e da fuoco; e trovatele basta a imprigionare. Alle punizioni non si mette tempo in mezzo. E bisogna dire che tali modi hanno assai giovato, scemando i delitti pel timore la vigilanza l' esempio: resta però sempre molto a desiderare. Il rimedio fondamentale dee venire dai parrochi, tutto essendo o potendo essere in contado per libera scelta dei loro popoli, padri, consiglieri, giudici. Quando alle qualità intrinseche del santo loro ministero, che generalmente non mancano in questi nostri curati, quelle congiungessero di persone previdenti e conciliatrici, quanti e quanti delitti si risparmierebbero! Della efficacia dei parrochi a moderare le subite ire, a sradicare odi anche invecchiati, più e più esempi potrebbero citarsi; dimodochè in alcune delle parrocchie si cambiò natura, e la pace vi regna sincera e costante. Ad ottener questo si richiederebbe una educazione conveniente in tutti coloro che possono essere destinati a cura d' anime, la quale illuminasse e dirigesse. La congnizione del giure civile sarebbe loro utilissima per troncare sul nascere quistioni di famiglia; che invece bene spesso si rinfuocano da qualche legulejo, vere sanguisughe dei contadini. Ma per invitare

a questa educazione, e stimolare alla bramata perfezione, fa d' uopo di un' aspettativa che per lo meno non isgomenti. È dunque necessario migliorare prima di tutto le condizioni economiche di molti dei curati, e far sì che la loro vita non passi tra gli stenti, e che al travaglio del ministero non vada congiunto quello delle privazioni domestiche.

Stretta deve essere l' economia del nostro contadino; ed è tale in fatto. Non crapule, non lusso, non altri vizj gli fanno sprecare il danaro. Nè pure il giuoco del lotto gli è certa causa di danno, sapendosi dalle indagini per me istituite che appena uno in venticinque vi arrischia qualche piccola moneta. Nel suo vestire per altro comparisce decente i dì festivi, e non fa mancare alla sua donna il convenevole in abiti, in ornamenti. Andranno scalzi uomini e donne fino presso le porte di Lucca o in luoghi di concorso, ma colà si calzano avanti di mostrarsi. È vero che a poco monta la spesa del vestire usuale, e talvolta a quasi nulla: sono tele di canapa fatte in casa, listate di cotone per la state e di lana per l' inverno. La biancheria pure tutta generalmente si fabbrica in casa, o si acquista col baratto di canapa e di lino. Le donne vestono indiana i giorni di festa, e per le solennità drappi e stoffe di manifattura nazionale, color cremesi, scarlatto o cangiante. Dagli uomini si costuma allora il velluto di cotone, e dai più comodi il panno di mezzana qualità, ma quando fanno gala.

Nei tempi andati i risparmi o i profitti del contadino restavano come morti, per non esservi fra essi l' uso di dare a cambio; per mancare quasi del

tutto le occasioni di acquistare terre; pel metodo di pagare a giornata i pubblici lavori, ch' erano poi ben piccola cosa. Ora è tutto altrimenti; e il rapido circolare del danaro va sempre più migliorando la loro condizione. Si aggiunga il vantaggio prezioso della cassa di risparmio, gustato da essi a poco a poco: onde nulla degli avanzi rimane senza frutto. Questa economia, diciam così, piena di vita dà ora al contadino i modi da comprare col suo il bestiame; il quale prima era di pochi danajosi, che ne traevano grossa usura a danno della moltitudine.

Tutte queste cose lo abilitano a secondare con generosità la sua tendenza religiosa per lo splendore del culto e pel decoro della sua Chiesa; onde il commercio i mestieri e le arti belle si avvantaggiano. Una loro vanità non può lodarsi, che gli porta a sprecare il danaro in campane. Si fa a gara tra le parrocchie vicine per averle di maggior peso e di miglior suono; nè mai è finito di fondere e di gettare. E quando i più saviamente pensando si contentino senz' altro, presto è trovato il modo col guastarle di fare in tutti nascere la voglia di qualche cambiamento. È questo un tasto, almen per ora, difficile a toccarsi dai parrochi; ma le due potestà congiuntamente potrebbero bene mettervi un freno.

L' ordine economico delle case è talvolta alterato da negligenza e da ostinazione. Un piccolo debito trascurato porta atti e giudizj, che si spingono fino al termine per una certa gara connaturale a simil gente; la qual gara, come si accennò, viene alimentata e sostenuta da taluno che avvilisce la nobilissima professione di far valere il giusto, rendendola

istrumento di cabala e d' inganni. Due mali ne vengono assai gravi; somme gettate, che non di rado vanno oltre le venti volte del primo debito; una perdita grande di tempo, prezioso al nostro contadino che più o meno è sempre in faccende. Noi desideriamo vivamente che tanto disordine si corregga; e confideremmo che la voce del parroco non avesse ad essere infruttuosa, insistendo sulla ingiustizia a ritardare i dovuti pagamenti e sul molto danno che l' accompagna.

Per verità questi mali sono andati e vanno via via scemando in contado col diminuire della ignoranza. Ai primi del presente secolo era cosa ben rara il trovare tra i villani che vivono in campagna aperta, e sono la massima parte, chi sapesse leggere e scrivere, non che far di conto. Ma la tendenza del secolo al miglioramento eziandio intellettuale si estende ancora ad essi, e viene alimentata per nuovi bisogni. Dal contadino senza stato, senza considerazione, a quello che possiede ed è chiamato a parte degli affari del comune, evvi gran differenza. Sicchè i genitori hanno cominciato a vedere la necessità di una istruzione sufficiente alla loro prole maschile. Al che in parte si adoprano, eziandio a grato, dei parrochi o loro cappellani; e in parte dei privati, che con tenue mercede fanno scuola; questi in ciò abilitati dal Governo e continuamente vigilati, affinchè sieno persone capaci e degne di fiducia per le qualità morali, civili, politiche. Nei castelli e borghi è per lo più un maestro pagato. Avvi altresì degli esempj di scuole a grato instituite da qualche possidente; nè vogliamo passare due signo-

re (Bartolina Bertagnini e marchesa Emilia Boccella) la prima delle quali abitando presso una terra va istruendo ed educando all' utile e buon vivere molti fanciulli, e la seconda amando in preferenza il soggiorno della campagna si occupa allo stesso fine di fanciullette. Nonostante i modi per istruire i maschi non sono a gran via in proporzione dei bisogni e nè pure dei desiderj del contadino. Poi le femmine si condannano a una crassa ignoranza, con vera ingiustizia e con grave danno; private così del benefizio di migliorarsi e sollevarsi con buone letture; non che del vantaggio di regolar bene le cose domestiche, a cui sono meglio disposte degli uomini per la loro previdenza, nata da quella timida natura che le porta a guardare con sollecitudine nell' avvenire. Inoltre la utilità di una madre di famiglia che insegni alla prole è immensa; come si vede praticamente in taluna delle case di campagna che hanno in sorte questo favore. Dai congressi scientifici nostri attendiamo la soluzione di tale importantissimo quesito; che già fa soggetto delle meditazioni dei sapienti italiani. Sarebbe grandemente a desiderarsi che ne venisse un concetto il più utile, facile, e costante: il più utile, cioè non confinato al meccanismo della lettura e scrittura ma volto a far conoscere e amare i doveri ; facile, non solo a rispetto del metodo d' insegnamento, ma eziandio relativamente ai modi da provvedervi ; costante, vale a dire che non dipendesse dalla moda, ma partisse da altri principj e meglio d' ogni cosa dalla Religione, che stimola al retto e saldo ufficio con la carità valutando nell' uomo due vite, la temporale e l' eterna.

Il contadino lucchese non è tiranno in famiglia: anzi è discreto e amoroso con la sua donna e coi figli. Nè avrebbe in vero di che lagnarsi, mentre ognuno e alacremente fa la sua parte delle faccende: poichè, giova ripetere, la poltroneria è considerata un disonore tra essi. Eravi in qualche parrocchia l'uso di destinare uno dei figli alla Chiesa, il maggiore per lo più: il che non sempre riusciva senza violenza alla volontà. Ma la mala usanza si è presso che dismessa, lasciando in libertà i figli di prendere quello stato a cui si sentono più inclinati o inspirati. Forse vi ha contribuito il miglioramento della loro condizione, essendochè uno dei fini in quella massima fosse di avere poscia un ajuto nel prete di casa.

Una tale condotta domestica, saggia e tranquilla, dipende pure sostanzialmente dalla Religione che regna in questa classe. Avvi un bel costume tra le famiglie campagnuole nel dì più solenne al Cristiano, cioè la Pasqua di Risurrezione. In quel giorno di riconciliamento e di pace, mentre sono per desinare, tutti inginocchiati innanzi al Crocifisso dal primo all' ultimo si dimandano scambievolmente perdono; cui è risposto dagli altri: *Dio vi perdoni e la Madonna:* si termina con pianti di pentimento e di tenerezza.

Il modo del conversare nei contadini non è rozzo quale potrebbe aspettarsi; ed è anzi urbano, segnatamente in montagna ov' è più garbo. Le donne si distinguono per certa vivacità, che mostrano ancora tra le maggiori fatiche, in particolare le ragazze. Rispettosi verso quei delle classi superiori,

vogliono essere rispettati del pari; altrimenti se ne risentono con franchezza. Taluno dei magnati di vecchia data chiama orgoglioso e insolente questo procedere, sconosciuto per l' addietro e fino ai primi del secolo presente; dimenticandosi forse che i tempi cambiarono. Ora non è più il suddito in faccia al signore cui debba sommessione; è un riguardo non di giustizia ma di semplice convenienza, che richiede contraccambio.

Non dispiacerà che si dica delle loro costumanze nei tre principali momenti, nascita matrimonio e morte. A ogni figlio che nasce, sia maschio o femmina, è invitato il parentado stretto a un desinare, passati almeno quindici giorni dal parto affinchè la puerpera vi prenda parte. Vengono i commensali, ciascuno regalando pane, uova, pastume, e trenta soldi o sieno paoli due. Il compare ne dà di vantaggio, e fino venti paoli. Messi a tavola in numero talvolta di trenta, sono lautamente serviti di carne e pollame, e di vino del migliore. Finisce il desinare con molta allegria, non però turbata da sconcerti di ubriachezza. Un tal costume è non di rado cagione di malattia alla puerpera, e qualche volta di morte: poichè ai pensieri e alle fatiche per quel trattamento, che tutto infine pesa sulle donne, va naturalmente congiunto del disordine nel mangiare e bere, con tanta insolita abbondanza di cose. Bisognerebbe perciò che una siffatta dimostrazione di allegria si differisse fino al perfetto ristabilirsi della donna. Sta al buon parroco il rendere per tal guisa innocente questa usanza, che è legame tra i parenti mantenendovi corrispondenza e famigliarità.

Più lunghe parole bisognano in ordine alla celebrazione dei matrimonj. Già fu accennato l'uso tra i contadini del conoscersi scambievolmente prima di legarsi in nulla ; sicchè divengono amanti prima di essere fidanzati. Concertate le cose in famiglia, due degli amici del giovine vanno a trovare il padre della ragazza per la domanda della sua mano; e principiano coll' esporre le condizioni che si vorrebbero in quanto alla dote e al corredo, e in quanto a quei regali che sono a carico del padre, vale a dire l' abito da nozze di una bella stoffa, la collana e i pendenti d' oro. Appena messisi d' accordo se ne dà il segno dalla casa stessa della fanciulla con spari d' archibuso. Presto seguono le nozze, per le quali viene prescelta una domenica. Lo invito ai parenti più prossimi d' ambe le parti per assistervi è fatto dai promessi sposi, in compagnia d'uno dei genitori della ragazza; i quali vanno di casa in casa, dando la fanciulla i confetti, e ricevendo in cambio o camicie o grembiuli o altro. Essa fa il simile con tutti quelli della nuova famiglia al suo primo visitarla. Solenne è l'andata alla Chiesa e poi alla casa maritale, col corteo dei congiunti invitati. A ogni abitazione sulla via, dopo compiuta la ceremonia, la sposa offre confetture e ne ha i viva e spari. Arrivati raddoppiansi le allegrie, mantenute dal ragazzame cui si gettano manciate di confetti. Succede il banchetto lauto se non scelto, per il quale i convitati danno ciascuno i soliti soldi trenta. All'entrar della tavola è cura gentile del nuovo genero il mandare, in una cesta, porzione abbondante d' ogni cosa del pranzo alla suocera, la quale non

segue mai la figlia in questa occasione. Sul finire del pasto la sposa va attorno dispensando confetture, e riceve roba o danaro. Si passa il rimanente della giornata in suoni e balli, e si chiude con la cena a cui prendon parte soltanto gli amici intimi dello sposo. È ammirabile che tanta gioja non venga mai amareggiata nè avvilita da azioni men che convenevoli; e ne anco da parole sconce, pur troppo non di rado usate in tale occasione tra il fiore, così detto, della società.

Ben diversa è la dimostrazione pei matrimonj di vedovo o vedova; male accolti, anzi ingiuriati, non ostante e leggi e vigilanza. Quantunque cerchino di farli privatissimi ne va tosto la voce in tutto il paese; e per tre sere fuori d' ogni casa è un gridare e un batter di caldaje e altri rami, ch' è proprio un baccano. In montagna usa ancora di andare attorno con un somaro montato a ritroso da un uomo vestito ridicolosamente. Guai a chi se ne risente! poichè seguita allora per bene otto sere quello schiamazzo. Vi ha taluno che indifferente a queste cose, o fattasi una virtù della necessità, ajuta lo scherno, grida e batte anch' esso invitando a bere in casa sua: allora termina ogni cosa, e i viva subentrano all' ingiuria. Ciò non di rado avviene tra i montanari, men rotti e più civili di quei del piano. Ma ordinariamente nascono odj per questo, e si viene ancora a brutti fatti. Chiamasi far la scampanata; contro cui scrisse da filosofo e da cristiano un buon parroco lucchese, Bartolommeo Napoli. *Dei baccani che si fanno nelle nozze dei vedovi. Lucca* 1772. Quella operetta dovrebbe essere tra i libri d' ogni

curato, per attingere le ragioni, per accendersi di santo zelo a combattere, a sradicare il mal uso.

Di poco men peggiore è il trattamento verso colui che viene ributtato nel dimandare la mano di una ragazza. *A fave* per tutto si grida; e fave gli gettano in casa, quasi un da nulla, una bestia cui si conviene quel cibo. Ognuno comprende quanto un tal modo debba inasprire l'onta del rifiuto, e quanto siano da temersene le conseguenze. Anche questa brutta usanza potrebbe togliersi a poco a poco mediante l'opera dei parrochi, insistendo sulla libertà della scelta e sui pericoli di provocare offese.

Tutto pietoso, tutto cristiano è il costume dei nostri contadini in occasione di morti. Prima ancora, e appena si sa dai parenti e dagli amici di qualche grave ammalato, vanno essi a visitarlo e ad offrirgli i proprj servigj. Se delle inimicizie avevano allontanato qualcuno dalla casa, si scordano in quei momenti, che servono anzi a rannodare gl'interrotti legami. Seguìta la morte, due amici vanno in giro a darne l'annunzio alla parentela, invitando a preghiere per l'anima del trapassato. Si visita la famiglia, si assiste, si consola, fino a che il cadavere non è portato alla Chiesa. Allora pregano tutti insieme per un poco; indi vien servita senz'apparecchio una colazione di soli legumi, per sostentare non per saziare, per dare una dimostrazione di riconoscenza agli intervenuti e nulla più. Così finisce il triste ufficio. In qualche luogo non si dà la refezione, e soltanto dei mesi dopo vengono invitati a un modesto desinare coloro che più si affaccendarono nella dolorosa occasione.

Dalle tristezze passiamo di nuovo alle allegrie di casa; e sono quando uno vi si fa prete.

Assai giorni innanzi la celebrazione della prima messa, che dicesi messa novella, le campane della Chiesa a ciò destinata sonando a gloria l'annunziano a quel popolo e ai vicini. Convengono la mattina stabilita, che sempre è di giorno festivo, i più prossimi parenti uomini e donne presso il novello sacerdote, portandogli queste dei regalucci di camicie e fazzoletti. Tutti lo accompagnano alla Chiesa, indi alla casa. Succede un buon pranzo, e senz' alcuna retribuzione dei convitati. Dopo sopraggiungono altri parenti e conoscenti; e ai mirallegri si corrisponde con dolci e con grate bevande. In alcuni paesi costuma tornare alla Chiesa, se è parrocchiale, per assistere al vespro con lo stesso corteggio della mattina.

Diremo alcun che del linguaggio dei nostri contadini. È buono generalmente per le parole; eccetto poche di conio affatto municipale, da non condannarsi però senza un libero e dotto esame di filologi cui fosse scorta la filosofia. Buona è pure la locuzione, grammaticale e perciò chiara, non mai usandosi un tempo per l' altro nei verbi come accade in qualche parte d' Italia. Bellissimi modi si sentono di tratto in tratto uscire dalla loro bocca, da richiamarti il benedetto trecento: nei quali i montanari avanzano d' assai quei del piano, conservato avendo il parlare antico pressochè nella sua purità, attesa la non frequente mescolanza con la plebe cittadinesca o con chi ci bazzica. In monte suona altresì la lingua assai meglio che in piano. Colà non si

sente *asa, buato, posso, morto, caro, ir;* in vece di casa, bucato, pozzo, molto, carro, il: e così discorrendo. Il lasciare di frequente l' ultima lettera è comune a tutti; come *padron, Lorenzin:* ma non si dirà che in piano *mi pa, mi ma,* in luogo di mio padre, mia madre. Basti soltanto questo cenno per far vedere che ben poco è il divario tra il linguaggio del contadino lucchese e il pretto toscano, salvo i difetti nel pronunziarlo in qualche parte.

Si disse del continuo e tanto moltiplicarsi della gente di campagna, e della vita loro prospera e lunga in generale. Gioveranno a confermare l' uno e l' altro detto le due tavole seguenti; nella prima delle quali si nota i nati e i morti anno per anno in dodici anni dal 1833 a tutto il 1844; e nella seconda i morti in diverse età negli anni suddetti, confrontandoli con la relativa popolazione. Vengono spontanee alcune riflessioni che non tralasceremo.

TAVOLA PRIMA

DENOTANTE I NATI E I MORTI NEL CONTADO LUCCHESE IN DODICI ANNI

DAL 1833 A TUTTO IL 1844

ANNI	NATI	MORTI	PIÙ NATI
1833	4624	2675	1949
1834	4746	2893	1853
1835	4518	3324	1194
1836	4728	2728	2000
1837	4683	2684	1999
1838	4725	2614	2111
1839	4757	3286	1471
1840	4331	3370	961
1841	4442	3273	1169
1842	4797	3208	1589
1843	4505	2874	1631
1844	4310	2813	1497
Somma	55166	35742	19424

TAVOLA SECONDA

CHE MOSTRA IL NUMERO DEI MORTI IN CONTADO NELLE DIVERSE ETA' DI ANNO IN ANNO DAL 1833 A TUTTO IL 1844, E COSÌ PER ANNI DODICI

ANNI	DALLA NASCITA AI 3 ANNI	Da 3 a 10	Da 10 a 20	Da 20 a 30	Da 30 a 40	Da 40 a 50	Da 50 a 60	Da 60 a 70	Da 70 a 80	Da 80 a 90	Da 90 a 100	Da 100 in su	TOTALE	SOPRA UNA POPOLAZIONE DI
1833	1161	83	78	95	94	98	178	281	396	192	18	1	2673	133820
1834	1376	89	83	129	90	114	196	280	347	177	12	—	2893	137616
1835	1815	91	80	143	84	121	150	258	330	207	24	1	3524	139120
1836	1344	83	68	81	101	105	149	247	346	172	32	—	2728	140446
1837	1145	109	93	94	106	109	196	269	334	184	25	1	2684	143668
1838	1133	98	84	97	95	103	175	274	322	210	23	—	2614	146130
1839	1367	164	158	108	104	117	169	324	329	208	38	—	3286	147392
1840	1682	230	106	122	100	103	182	273	352	189	31	—	3370	148349
1841	1681	165	97	105	98	138	172	308	299	180	30	—	3273	149378
1842	1309	128	133	121	111	129	172	305	361	188	31	—	3208	150768
1843	1171	90	106	108	123	135	206	317	373	218	27	—	2874	153007
1844	1242	106	121	123	123	107	189	264	340	179	18	1	2813	154441
Somma	16826	1436	1229	1326	1229	1379	2134	3400	4469	2301	309	4	35742	1746135

La popolazione campagnuola ha seguitato dunque a crescere; e ciò prova che le cause le quali determinarono il primo aumento sussistono ancora, e sono anzi tuttavia in tutto il loro rigore. Opposte cagioni porterebbero certamente effetti opposti a quelli notati. Già ne è una in atto, e quantunque sordamente e lentamente non può non operare dell' alterazione sui dominj: vogliamo dire il pieno arbitrio di donare o lasciare a mani morte, concesso dal 1818; insieme con la libertà a queste di comprare beni fondi. Altra ne sarebbe quando il corso del pubblico denaro stagnasse o si deviasse: altra quando la imposta sulle terre divenisse tale da sgomentare la industria.

Sulle morti è a deplorare la prima età; poichè è certo che molti dei bambini si perdono in contado per dar loro un latte riscaldato dall'esercizio violento del campo, o viziato da nuova gestazione avanzata; o pure per non averli vaccinati. Intorno a che i parrochi potrebbero molto giovare, sia coll' insistere sul sagrosanto dovere delle madri, quello di porgere un latte sano alla prole; sia col farsi sostenitori del vaccino, il quale se non ha la infallibilità che gli si attribuiva, è però nei più dei casi un rimedio certo e durevole contro il flagello del vajuolo d' Arabia. Nonostante ciò, la mortalità nei sopraddetti dodici anni non è che del 2, 047 per cento, ragguagliatamente ogni anno, quantunque in tale periodo abbiano dominato vajuoli influenti pestiferi, e altre malattie contagiose.

CONCLUSIONE

Molti sono i vantaggi naturali del Ducato di Lucca: suolo fertile nella massima parte; un avvicendare di piani colli e montagne adatto a coltivazione svariatissima; clima nel più temperato; meteore non rovinose, eccettuata qualche volta la pioggia; abbondanza d'acque vive; aria generalmente salubre. E sta fortunatamente nella mano dell'uomo temperarne gli svantaggi, assicurandosi dai pericoli del Serchio; dando scolo alla bassa pianura; colmando o almeno ristringendo le paludi, e così migliorando l'aria ov'è naturalmente viziata. Voglia il Cielo che un tanto bene non sia uno sterile desiderio ancora per la presente generazione, com'è stato per molte da tre secoli in qua. Che l'arte intanto risparmi di peggiorare quest'aria con una coltura nuova, altrove proibita o soggetta a tali regole che ne svelano i timori. Prima ricchezza dell'uomo è la sanità, e quanto l'aria vi contribuisca a tutti è noto. Per ben conoscere le qualità dei terreni si faccia una carta geologica esattissima di tutto il Ducato; e ognuno verrà illuminato sulla potenza del suolo a produrre tale o tal'altra cosa, e potrà rivolgere la industria a luoghi abbandonati di presente alla sterilità. La carta geologica gioverà inoltre per denotare con precisione ove sono marmi, per indicarci ove si mostrano minerali. E chi sa quante ricchezze nasconde forse tra noi la terra! In ordine ai marmi sembra che finalmente sieno state apprezzate, e voglia trarsene profitto: ma per le miniere

si richiede cognizioni teoriche e pratiche, le quali mancano affatto qua, per non illuderci per non sgomentarci. Sarebbe una provvidenza, da me invocata, che uomini della scienza e dell'arte ci facessero conoscere il vero.

È fuor di dubbio che la prosperità di un paese deriva dalla sapienza del Governo. Volere il bene non basta; bisogna conoscere e usare i modi necessari a conseguirlo. Ciò mancava ai nostri padri; i quali con le migliori intenzioni tiranneggiando la industria e tesorizzando facevano languire lo Stato, o per lo meno nol prosperavano; e contenti del risparmiare ogni peso, eziandio temperato, lasciavano in abbandono perfino le necessità. Pure degli uomini segnalati per mente e per cuore predicavano il vero, ed uno il fece anche tra noi, il nobile Attilio Alnolfini: ma non erano ascoltati o si deridevano; tanto è difficile cambiar le abitudini e vincere la inerzia col raziocinio. Una forza irresistibile distrusse il vecchio edificio, e ne creò un nuovo. Sparirono i vincoli al commercio di molte terre e di tutte le cose; circolò il pubblico danaro, accresciuto con tasse per provvedere specialmente ai bisogni imperiosi dell' agricoltura. Quindi moltiplicavano i possessori, nuovi affetti gli stimolavano: d' onde un prodigioso aumento di popolazione; e, ciò che sembra un paradosso, la povertà scemata di mano in mano e il vivere migliorato. Prova di questa più luminosa dei vecchi errori e delle nuove provvidenze, è inutile cercare altrove, e una più bella corrispondenza tra i principj e i fatti, tra le teorie e la pratica. Vi ha taluno a cui fa ombra questo gran-

de moltiplicarsi della nostra gente di campagna: e che sarà, dice, se proseguisse ad aumentare? Eh lasciamo un tal pensiero tormentatore a qualche scrittorello di pubblica economia; che pronosticando nel crescere siffatto povertà e delitti, vorrebbe ristringere i matrimonj, e condurre fino lo idiota a ragionare sulle teorie. Noi abbiamo più stima del genere umano, poichè l' esperienza ce lo dimostra tutto dì, preso in massa, antivegnente e sollecito dell' avvenire. Ad incorare questi paurosi ci piace aggiugnere, che un tale aumento è venuto tra noi in conseguenza e in proporzione dell' essere cresciuti i modi sicuri di sussistenza, come sono appunto i frutti della terra; e non è stato perciò mosso e mantenuto da altri modi, piuttosto casuali poichè dipendono dal commercio o dalla moda, e da quando a quando possono gettare una classe numerosa in miseria, tanto più sensibile e intollerabile quanto meno aspettata da chi non prevede quel giuoco di fortuna, e ha goduto e scialacquato.

In tanta abbondanza di operazioni agrarie per gli svariatissimi prodotti, poco abbiamo avuto da appuntare; e moltissimo verrà lodato da chiunque sia esperto nell' esercizio dell' agricoltura. Il solo male sta nel non fare: ciò accenna ai boschi non che d' alto fusto eziandio cedui; nella qual cosa i nostri antichi erano più previdenti di noi. È vero che il genio del secolo porta a godere il più presto possibile, non curando un lungo avvenire. Vinciamo questa inclinazione, e confortiamoci col pensiero di migliorare così la sorte anche dei nostri nepoti. Torni l' abete adunque a coronare le nostre mon-

tagne, e le querce e i pini vi grandeggino più spessi. Ancora si pensi di proposito a piantare castagni; su di che non si è solleciti quanto farebbe d' uopo. Ciò è indispensabile dopo la distruzione che si è fatto adesso forse di dodici migliaja delle più belle di tali piante nel costruire la nostra via ferrata; per lo che, secondo calcoli moderati, scemerà la ricolta annuale della farina dolce di ventimila staja. Sia di nuovo illuminata, incoraggiata la faccenda del baco da seta, per renderne certo e maggiore il prodotto; una già tra le tante cure benefiche dei Baciocchi.

Molto abbiamo detto sulle virtù dei nostri contadini; ma non ne potemmo tacere i vizi e le prave inclinazioni. Si cerchi seriamente ad adoprarvi i rimedj; e sono, nell'educare convenientemente quelli cui si affiderà da qui innanzi la cura delle loro anime; nel diffondere la istruzione elementare insieme con le verità fondamentali del ben vivere, chiamando anche le femmine a parte di tal benefizio. E pensando a coltivare lo spirito non tralasciamo di soccorrere la materia. E perchè le sole città, facciamo a dire, debbono godere delle pie sollecitudini del secol nostro ad accogliere e nodrire la fanciullezza, a sovvenire la vecchiaja?

Si alzi qualche uomo segnalato nelle nostre scientifiche annuali tornate a proteggere la causa del patrio coltivatore; la sola classe ormai che sia negletta, e a cui non si bada talvolta più di quello farebbesi a uno strumento, a una macchina. La sua voce autorevole sarà ascoltata, secondata, in tanto nobile ardore di giovare coi consigli e con l' opera che scalda e agita i petti dei sapienti con-

gregati. Ne avremmo ogni dove nella nostra Italia larghissimi frutti, per generazioni campagnuole più sane, costumate, intelligenti; e tranquille sull' avvenire perchè libere dallo sgomento dell' abbandono quando le braccia più non bastano a campar la vita.

MODULO

di Contratto d' Enfiteusi

In nome ec. . . . . . .
Questo giorno ec. . . . . . .

Avanti di me ec. . . . . , ed in presenza dei signori N. N. quai testimoni richiesti, ed idonei, sono comparsi

Il signor Giovanni del fu Martino Puccini domiciliato a . . . . . , di condizione . . . . . , ed

Il signor Giuseppe del fu Francesco Gasparinetti domiciliato a . . . . . . , e di condizione . . . . . . , ambidue da me Notaro benissimo conosciuti (a me cogniti per attestato fattomene da' suddetti e sottoscritti testimoni) all' oggetto di poter procedere alla stipulazione del presente pubblico atto.

In virtù del quale il sullodato signor Giovanni Puccini per se e per i suoi dà e concede a livello, ossia in enfiteusi, fino a tutta la terza linea e generazione mascolina di cui in appresso al predetto

Signor Giuseppe Gasparinetti presente come sopra, ed espressamente accettante, stipulante, e ricevente tanto per se, che per i signori Francesco, Gustavo, Patrizio ed Enrico Gasparinetti suoi figli attualmente nati, e ciò fino e per tutta la respettiva di loro terza linea e generazione mascolina inclusivamente da principiare dai medesimi: di modo che esso signor Giuseppe Gasparinetti, ed i predetti suoi figli attualmente nati, Francesco, Gustavo, Patrizio ed Enrico, costituiscano, formino e sostengano la prima linea, generazione e grado del presente livello; gli

altri figli legittimi, che nasceranno in appresso dal prefato signor Giuseppe, come quelli che nasceranno dai nominati signori Francesco, Gustavo, Patrizio ed Enrico, costituiscano e formino la seconda linea; e finalmente i pronepoti e i nepoti legittimi maschi dei ridetti signori Giuseppe, Francesco, Gustavo, Patrizio ed Enrico padre e figli Gasparinetti costituiscano, formino e sostengano la terza ed ultima linea, generazione e grado del presente livello col gius d'accrescere tra i collivellari per i tempi, e colla clausula IN SOLIDUM (1) i seguenti beni, cioè

(Qui si descrivono i beni che si allivellano: se però vi è una perizia, inserendo quella nell' istromento si può risparmiare a questo luogo la descrizione, dicendo — « I Beni descritti e confinati nella perizia ec., la quale « rimane inserta in questo contratto sotto la lett.... pre- « via lettura, ch' io notaro ne ho fatta alle parti stipulanti « alla presenza dei suddetti e sottoscritti testimoni) » —

(1) Quando però il livello si fa non nella linea di colui che s' investe; ma questi chiama a rappresentare linee degl' individui estranei alla sua famiglia, si dice invece —

» Il signor N. N. dà e concede a livello ed enfiteusi fino in tutta la ter- » za linea e generazione mascolina di cui in appresso al signor N. N. pre- » sente come sopra, ed espressamente stipulante, accettante e ricevente per » se e pei suoi eredi e successori, durante tutta la terza linea e generazione » mascolina inclusivamente, ma però per mera e semplice rappresentanza, » come verrà spiegato più abbasso, de' signori Grisostomo, Pietro, Guglielmo » e Carlo figli del signor . . . . . domiciliato a . . . . . in guisa che i » medesimi Grisostomo, Pietro, Guglielmo e Carlo . . . . . rappresentino e » rappresentar debbano la prima linea, generazione e grado del presente » livello; i di loro respettivi figli maschi legittimi la seconda linea; ed i » nepoti sempre maschi, e legittimi degli stessi Grisostomo, Pietro, Gugliel- » mo e Carlo . . . . . rappresentino e rappresentar debbano la terza ed » ultima linea, generazione e grado del presente livello » —

In questo caso si aggiunga la seguente dichiarazione

— » Dichiara il detto investito signor N. N., che tanto i prefati signori » Grisostomo, Pietro, Guglielmo e Carlo . . . . . . , quanto i respettivi loro » figli e nepoti come sopra, non potranno nè dovranno mai avere, nè van- » tare diritto di sorta alcuna sul presente livello, non essendo stati nomi- » nati nel presente atto che per l' unico e semplice oggetto di rappresen- » tare le linee, e misurare e stabilire così la durata del livello stesso » —.

I surriferiti beni sono quei medesimi, che . . . . . . (qui si colloca la provenienza de' beni nel caso che non s'inserisca la perizia, o che non sia nella medesima); e sono attualmente notati ai libri del pubblico censimento nel seguente modo cioè . . . . . . , siccome dichiara il menzionato signor Puccini.

Dichiara il detto signor Puccini per qualunque buon fine ed effetto, che gli anzidetti beni intende allivellare a corpo e non a misura, e conseguentemente di non voler corrispondere della precisione della superficiale dei medesimi come sopra notata (o di cui nella sopraccitata ed inserta perizia).

E tale concessione livellaria, unitamente alla promessa della debita e legittima evizione dei precitati beni quanto al loro utile dominio, e a tutte le clausule abdicative e traslative del costituto inerenti allo stesso utile dominio, e che qui debbonsi intendere per ampiamente espresse e dichiarate nel più amplo ed esteso modo che di ragione, vien fatta e si fa dal menzionato signor Giovanni Puccini a favore come sopra del prefato signor Giuseppe Gasparinetti e suoi, perchè questo ultimo all'incontro, oltre ai patti e laudemio di cui in abbasso, tanto per se, quanto per detti Francesco, Gustavo, Patrizio ed Enrico suoi figli attualmente nati costituenti la prima linea del presente livello, e per gli altri suoi discendenti maschi che saranno in seguito compresi in questo medesimo livello, e col patto e condizione della solidarietà fra di loro, promette e si obbliga di rendere e trasportare a intero carico e spesa dei livellari per i tempi al granaio (o alla casa) del prelodato signor concedente o dei suoi . . . . per canone ed in nome di canone dei succitati beni ogni anno finchè durerà il presente livello st. . . . grano buono, secco, nostrato, campiò, pulito e mercantile entro il mese di luglio (— se vi è qualche altro genere di canone si aggiunga, col mese ed epoca in cui si deve rendere —) e di effettuarne la prima rendita e corrisposta entro . . . . , e così in seguito di anno in

anno successivamente proseguire finchè, come si è accennato anche di sopra, sussisterà il presente livello.

È patto espressamente convenuto, che in faccia al diretto padrone per i tempi non sarà mai riconosciuta veruna divisione potesse avvenire tra i livellari per i tempi relativamente a questo livello, e ciò tanto sia riguardo al possesso de' beni che costituiscono il medesimo, quanto sia rapporto alla corresponsione dell'enunciato annuo canone; per il che ciascun livellare e compreso per i tempi sarà dirimpetto al medesimo diretto padrone considerato come unico ed esclusivo possessore di tutto il livello, e per legittima conseguenza sarà tenuto ed obbligato solidalmente anche per tutti gli altri compresi a rendere l' intero canone superiormente indicato.

In coerenza del patto di che sopra, qualora dal direttario si promuova il giudizio di caducità, sia per causa di canoni non soluti, il che potrà avvenire per due annate di essi continue o discontinue, e tanto in tutto che in parte soltanto, sia per qualsivoglia altro motivo contemplato in questo istrumento, basterà che l' azione giuridica sia diretta contro uno solo de' livellari compresi, da scegliersi a propria volontà ed arbitrio del direttario stesso; ed in tal caso, in quello contro cui sarà rivolta la detta azione dovranno intendersi, e debbonsi a quest'oggetto fin d' ora intendersi riunite e cedute le ragioni di tutti i singoli compresi.

E all' effetto che l' anzidetta cessione di ragioni non si operi senza la cognizione, l' intelligenza e il consenso di tutti i livellari e compresi per i tempi, ciascuno di loro rimane obbligato ad assicurarsi a proprio carico, danno e spesa, che il precitato annuo canone sia stato ogni anno per l' intero soddisfatto e saldato.

Ed acciocchè poi in ogni caso il giudizio di caducità nella indicata guisa promosso contro uno solo dei livellari venga portato alla cognizione di tutti i compresi nel livello, onde possano, qualora lo credano di loro interesse, intervenire in causa, senza alterare però nè ritardare

l' azione incoata dal direttario, rimane espressamente dichiarato, pattuito e convenuto, che il giudizio stesso si avrà per validamente e legalmente notificato a tutti gl' interessati e compresi in qualunque linea si trovino, purchè per una sola volta col ministero di un cursore, o di altro officiale destinato dal tribunale, sia affissa una copia della prima intimazione o citazione alla porta della chiesa parrocchiale di . . . . , nel cui luogo sono posti i beni da caducarsi, e costi di una tale affissione da processo verbale dell' ufficiale affiggente prima che possa procedersi ad altri atti contro il livellare citato.

Il domicilio di tutti i livellari e compresi per i tempi si dovrà intendere eletto e stabilito per sempre nella casa da ciascuno di essi abitata, e specialmente in quella ove dimorerà colui contro del quale sarà promosso il giudizio di caducità (1).

Qualora alcuno de' livellari e compresi per i tempi si rendesse assente da questo Stato per qualsiasi motivo, questi non dovrà più considerarsi nel numero dei compresi nel giudizio di caducità che potesse essere stato promosso, da poichè è patto che il solo fatto dell' assenza debba equivalere ad un' assoluta generale cessione delle sue ragioni, fatta dall' assente nei livellari presenti.

La morte dei livellari citati, pendente il giudizio di caducità, non dovrà interrompere nè alterare il corso del giudizio stesso stato incoato, mentre si conviene che i figli del defunto, qualora però sieno nel numero dei compresi, e al solo oggetto di non interrompere il corso del medesimo giudizio, dovranno considerarsi come rappresentanti di esso anche nel caso che rinunziassero alla di lui eredità.

Non sarà lecito nè permesso ai livellari per i tempi, senza munirsi in prima del consenso del direttario, eccetto che fra i collivellarj e compresi, di vendere, cedere,

(1) Se sopra i beni allivellati vi è casa, l' elezione del domicilio si fa in quella; ma si è solito di aggiungere anche in questo caso — e special- » mente in quella ove dimorerà colui contro del quale ec. » —

donare, permutare, assegnare in dote, ipotecare, nè in qualsivoglia altro modo alienare, ed in altri trasferire le ragioni del presente livello, e nè meno la comodità dei frutti, sia in tutto od anche soltanto in parte, preso il vocabolo ALIENAZIONE nel suo più esteso significato, sotto la comminatoria della caducità, e della nullità di qualsiasi alienazione, come pure della plenaria refusione di ogni danno e spesa.

Non potranno egualmente i livellari per i tempi senza il preventivo consenso del diretto padrone mutare e variare la faccia, figura e coltura che hanno presentemente i suddetti beni allivellati; quelli dividere con fosse o siepi, nè fare sopra di essi, poggi, scassati, muri e fabbriche di sorta alcuna, abbenchè fossero utili tali lavori e necessarj; il tutto sotto la pena della caducità, della refezione di qualunque danno e spesa, ed anche, nel congruo caso, della perdita del fatto bonifico, il quale per condizione espressa s' intenderà ceduto al suolo. Qualora però all' effettuazione de' bonifici vi concorra l'annuenza del direttario, questi dovranno essere eseguiti a regola d' arte, e saranno rifusi ai livellari al termine del presente livello colla solita regola del meno fra lo speso ed il migliorato.

Ogni dicennove anni, ricercati che ne siano dal diretto padrone, i livellari dovranno riconoscere i suddetti beni e direttario col mezzo di perizia e di pubblico contratto a intere loro spese, conforme la consuetudine.

Alla circostanza in cui si dia luogo alla riunione dell' utile col diretto dominio, i beni come sopra allivellati dovranno restituirsi immediatamente liberi al diretto padrone, ancorchè sopra di essi si trovassero de' bonifici e miglioramenti di ragione refettibili, di maniera che il valore di tali bonifici, miglioramenti, o stime (che verrà poi rifuso se e come di ragione, e colla suddetta pattuita regola del meno fra lo speso e il migliorato) non potrà essere richiesto, liquidato e soddisfatto se non dopo che abbia avuto luogo la consegua del libero, spedito e vacuo possesso dei nominati beni.

Rimane proibito ai livellari per i tempi, senza l'espressa licenza del direttario, di tagliare al piede verun albero verde fruttifero di sorta alcuna, esistente sui beni allivellati, sotto le penali della caducità e della refusione di tutti i danni e spese.

Il pagamento di tutte le pubbliche gravezze di qualunque genere, e così anche quelle relative ai reparti intorno ad acque, tanto imposte attualmente quanto da imporsi in avvenire sopra i beni che sono stati col presente atto allivellati, rimane a intero carico dei livellari per i tempi. Si eccettua soltanto da ciò quella rata del catasto che potrà onerare l' anzidetto annuo canone, il pagamento della quale dovrà effettuarsi dal diretto padrone degli anzidetti beni.

Resta inibito ai livellari per i tempi il poter chiedere veruna diminuzione del suindicato annuo canone per capo di deterioramento de' beni superiormente allivellati, nè per danni avvenuti nei raccolti; ma potrà però dimandarsi una tale diminuzione nel caso di danni impreveduti e derivanti da forza maggiore, come sarebbe per una straordinaria e impreveduta inondazione, o altro, per cui venisse ad alterarsi la qualità, o a diminuirsi la quantità del terreno allivellato.

Allora quando poi il direttario per i tempi vorrà provare l' ultimazione del presente livello per cause della estinzione delle linee come sopra contemplate e stabilite, basterà che il medesimo faccia constare della morte de' sunnominati signori Giuseppe, Francesco, Gustavo, Patrizio ed Enrico padre e figli Gasparinetti costituenti la prima linea del presente livello. E pretendendosi a quell' epoca dai possessori dei citati beni non essere ancora estinta la terza ed ultima linea, ed esistere tuttavia dei livellari e compresi, debba essere a tutto loro carico e spesa il provare concludentemente, col mezzo di autentico certificato della competente autorità, tanto la sussistenza della linea, quanto i nomi e l' esistenza dei livellari viventi compresi nella medesima, ancorchè questi

si trovassero fuori di questo Stato; in difetto della qual prova la presente livellaria concessione si avrà per definitivamente estinta ed ultimata non ostante qualunque legge o disposizione in contrario, perchè così è stato espressamente pattuito.

In qualunque caso poi si faccia luogo all' esperimento della caducità, si dichiara, che essa non dovrà riguardarsi come una clausula penale, ma sibbene come il semplice e naturale effetto di una condizione resolutoria verificatasi per l' inosservanza dei patti convenuti.

Per sicurezza e garanzia poi del pagamento dell' annuo canone, come per la fedele esecuzione e mantenimento dei patti stipulati, dovrà intendersi sottoposto ad ipoteca speciale a favore del suddetto direttario, come espressamente a ciò l' assoggetta il nominato signor Giuseppe Gasparinetti, l' utile dominio de' beni superiormente allivellati, che qui si devono avere per nuovamente descritti e confinati ai termini delle leggi.

E per titolo di laudemio, investitura e benentrata del presente livello le parti contraenti hanno convenuta e concordata la somma di L. . . . . ec.

(Si aggiungono i patti speciali che possono essere passati fra le parti contrattanti, e si chiude).

N. B. Se non si paga tutto il laudemio, per la porzione che rimane a soddisfarsi, oltre alla ipoteca privilegiata conforme al disposto dell' articolo 2103, del Codice civile napoleonico, alcuni direttarj si riserbano il diritto di potere agire, pel residuo laudemio che all' epoca prefissa non venisse soddisfatto, anche a caducità, senza obbligo di costituire in mora il livellare debitore, al qual diritto gli fanno rinunziare a senso dell' articolo 1139 del Codice predetto.

Altri praticano pure di aggiungere nel contratto, quando si tratta di allivellazione di beni soliti allivellarsi, il seguente patto.

Il suddetto livellare N. N. poi, tanto per se che per i suoi successori, promette di garantire sempre ed in ogni tem-

po indenne il prefato signor concedente e suoi da qualunque molestia e danno, che gli potesse venire inferito da qualsivoglia persona che avesse e vantasse dei diritti sull'utile dominio di cui si tratta, e ciò segnatamente a causa della precedente, ora ultimata concessione livellaria, nascente dal contratto già rogato dal Notaro. . . . . ; e conseguentemente si obbliga di assumere sopra di se, e a tutto suo rischio, pericolo, danno e spesa qualunque lite, che in tal caso potesse venir promossa contro il nominato signor concedente, o i suoi.

M O D U L O

di Contratto di Locazione con affitto determinato

In nome ec. . . . . . .
Questo giorno ec. . . . . . .

Avanti di me ec. . . . . . , ed in presenza dei signori N. N. domiciliati a . . . . . . di condizione . . . . . . testimoni al presente atto richiesti ed idonei, sono comparsi

Il signor Giuliano del fu signor Pasquale Bertuccioni domiciliato a . . . . . . di condizione . . . . . . ed

Il signor Cesare del fu Lorenzo Fortini domiciliato e dimorante a . . . . . . di condizione agricoltore: ambidue detti comparenti a me notaro cogniti, onde procedere alla stipulazione del presente contratto.

In vigor del quale il prefato signor Giuliano Bertuccioni dà ed alloga per il tempo e termine di anni tre, computabili dal primo novembre prossimo, al suddetto

Cesare Fortini presente come sopra, ed espressamente accettante e conducente

I seguenti beni e stabili

(Qui si descrivono)

Tali ora descritti beni e stabili dovranno tenersi e condursi dal nominato Cesare Fortini ad uso di buono e diligente conduttore, e secondo le regole della perfetta agricoltura, per l'indicato tempo e temine di anni tre solamente e non più oltre, qualora però da una delle parti sia inviata all'altra analoga disdetta avanti la festa de'SS. Apostoli Pietro e Paolo dell' ultimo di detti tre anni; in mancanza della quale, la presente locazione

e respettiva conduzione s' intenderà prorogata per un altro triennio allora prossimo, agli stessi affitti e patti di cui nel presente atto, e così di tre in tre anni dovrà successivamente proseguirsi fino in anni quindici, qualora non venga mai trasmessa la indicata disdetta.

E la presente affittanza vien fatta e si fa dal menzionato signor Giuliano Bertuccioni a favore ed in favore del suddetto Cesare Fortini, perchè quest' ultimo all' incontro in correspettività della medesima promette e si obbliga di dare e rendere ogni anno durante la presente locazione al ricordato signor locatore Bertuccioni, o suoi, per titolo e causa d' affitto dei sopraddescritti beni e stabili quanto appresso, cioè (qui si fa il novero degli affitti e rendite diverse da farsi dal conduttore, e delle respettive epoche in cui dovrà soddisfarle).

Il sunnominato conduttore Fortini per se e per i suoi promette e si obbliga di trasportare a tutte sue spese nella città di . . . . . . e precisamente al domicilio di abitazione del prelodato signor Locatore, o in qualunque altro sito che gli potesse venire ordinato dal Locatore stesso, tutti i suindicati affitti e generi, senza diritto a ripetere indennizzo e compenso alcuno, perchè così per patto. In quanto però ai dazj di gabella che potessero abbisognare, onde introdurre i surriferiti affitti e generi nell' anzidetta città di . . . . . , questi dovranno soddisfarsi e pagarsi dal nominato signor Locatore.

Qualora poi il mentovato conduttore alle anzidette respettive epoche e scadenze annuali manchi al preciso ed esatto pagamento di tutti o di parte degli enunciati affitti e generi, fosse questo ancora soltanto per un solo anno, sarà in facoltà del sullodato signor locatore Bertuccioni di poter dichiarare rescissa ed ultimata la presente affittanza sebbene non ultimato il triennio, e così senza obbligo di trasmettere l' anzidetta pattuita disdetta: dichiarandosi però, che anche dopo resoluta l' affittanza il conduttore dovrà rimanere tenuto ed obbligato al pagamento di ogni affitto retento, e alla refusione di qua-

lunque danno e spesa che per causa di detta rescissione potesse venire a risentire il medesimo signor Locatore.

È patto pure, che il conduttore predetto senza l'esplicito consenso del nominato signor Locatore non possa tagliare al piede verun albero o pianta, tanto verde che secca, di sorta alcuna, sotto le pene della immediata rescissione della presente affittanza quando così piaccia al prefato signor Locatore, e della refezione di ogni e qualunque danno e spesa. Nel caso poi che dietro il consenso, del quale sopra, si faccia luogo al taglio o atterramento di alcuno di tali alberi e piante tanto verdi come secche, si conviene che il fusto e i rami grossi da lavoro debbano spettare e appartenere al signor Locatore, e la frasca e i rami piccoli da ardere al ridetto conduttore.

Onde poi vie maggiormente garantire il menzionato signor locatore Bertuccioni per l'esatto pagamento del surriferito annuo affitto, il più volte nominato conduttore Fortini si sottopone anche alla pena dell'arresto personale giusta il disposto dall'articolo 2062 del vigente nostro Codice civile.

N. B. Questi sono i patti generali con cui soglionsi effettuare ordinariamente le locazioni: a questi poi vogliónsi aggiungere quelle ulteriori speciali convenzioni che possono intervenire fra i contraenti.

MODULO

di Contratto di Locazione a mezzadria

In nome ec. . . . . . .
Questo giorno ec. . . . . . .

Avanti di me ec. . . . . . , ed alla presenza dei signori N. N. domiciliati a . . . . . . e di condizione . . . . . , testimoni richiesti ed idonei, sono personalmente comparsi

Il signor Antonio figlio del già signor Baldassare Orlandini, domiciliato e dimorante nella città di . . . . . . di condizione possidente, ed

Il signor Paolino del q. Gio. Domenico Birindelli, domiciliato e dimorante a . . . . . , di condizione agricoltore, ambo a me notaro cogniti per attestato fattomene dai suddetti e sottoscritti testimoni, all'oggetto di poter devenire alla celebrazione del presente pubblico istrumento.

In forza del quale il prefato signor Antonio Orlandini dà ed alloga a buon mezzo, e come volgarmente suol dirsi a mezzadria al sunnominato

Paolino Birindelli presente come sopra, ed espressamente accettante e conducente

Gli appresso beni e stabili, cioè

(E qui se ne fa la descrizione)

Ad aversi, tenersi e possedersi detti beni e stabili dal nominato Birindelli ad uso di buon conduttore e di diligente padre di famiglia, e secondo le regole della buona agricoltura, per il tempo e termine di anni cinque, già principiati a decorrere col giorno primo di novembre di questo corrente anno, e non più oltre. E per affitto ed in

nome di affitto degli stessi beni e stabili il predetto conduttore Birindelli, siccome il medesimo promette, e solennemente si obbliga, dovrà dare e rendere in natura la precisa ed esatta metà di ogni e qualunque derrata, frutto e prodotto che potrà ritrarsi dai beni locati, ivi compresa anche la metà delle legna derivante dalle potature, e di fare la prima rendita e corrisposta dei singoli affitti alle respettive epoche e scadenze di maturazione del prossimo veniente anno, e così dopoi di anno in anno successivamente proseguire sinchè durerà l'affittanza e respettiva conduzione di cui si tratta.

Sarà obbligo del predetto conduttore di trasportare a tutto suo carico e spesa la porzione, ossia la metà de' respettivi singoli affitti, nell'anzidetta città di . . . . . . e precisamente al domicilio del menzionato signor Locatore, ovvero in quel luogo gli venisse dal medesimo ordinato, senza poter ripetere indennizzo, refusione e compenso di sorta alcuna, ad eccezione de'dazi di gabella che vi potessero abbisognare, i quali saranno a carico dello stesso signor Locatore.

È patto, che qualora il nominato conduttore Birindelli manchi alle respettive epoche e scadenze di maturazione anche per un solo anno, sia in tutto ovvero soltanto in parte, si debba intendere, qualora così piaccia al prelodato signor locatore Orlandini, immediatamente rescissa ed ultimata la presente affittanza, sebben non compito l'anzidetto stabilito quinquennio, e senza obbligo di dover trasmettere veruna preventiva disdetta. Si dichiara però, che anche dopo sciolta la locazione di che trattasi, il nominato conduttore dovrà, come è di ragione, rimanere obbligato ad effettuare immediatamente il pagamento di ogni affitto retento, e alla refezione di qualsivoglia danno, spesa e perdita d' interesse, che il signor Locatore potesse venire a risentire per causa di siffatta rescissione.

Con patto ancora, che il ridetto conduttore Birindelli non possa senza l'annuenza del prelodato signor Locato-

re Orlandini, durante la presente affittanza, tagliare al piede e atterrare veruno di quelli alberi e piante che esistono sui beni come sopra locati, e tanto verdi come secche, di sorta alcuna, sotto pena della presente locazione conduzione IPSO FACTO ET IPSO JURE terminata, e della refusione di tutti i danni e delle spese. Qualora poi previo il consenso del signor Locatore venga tagliato e atterrato alcuno dei detti alberi e piante tanto verdi come secche, e tanto fruttifere che infruttifere, si conviene che il fusto e i rami da lavoro debbano cedere a profitto del signor Locatore, e le frasche e i rami piccoli da ardere a profitto del suddetto conduttore.

In quanto al legname, che annualmente potesse mancare pel sostegno delle viti, al di là di quello che potesse ricavarsi dai beni locati, dovrà essere acquistato e pagato a perfetta metà fra i mentovati signori Conduttore e Locatore.

Finalmente il più volte nominato conduttore Birindelli, per l'esatto pagamento degli annui affitti superiormente stabiliti, non che per la piena osservanza dei patti anzidetti, si sottopone anche alla pena dell' arresto personale giusta le prescrizioni dell' articolo 2062 del vigente nostro Codice civile.

METODI

generalmente usati dai periti lucchesi nelle stime

PER LIVELLI E AFFITTI

Per gli utili dominj, o sia livelli, si prende in considerazione il frutto medio annuale del fondo al netto dalla parte colonica, il canone dovuto al padrone diretto, la rata delle pubbliche imposte che giusta l'uso e le consuetudini particolari gravano l'utile padrone, e finalmente la durata del livello. Determinato il frutto medio del fondo, se ne detrae il canone e la rata suddetta delle imposte; con che si viene ad ottenere la porzione della rendita che dal padrone diretto è ceduta all'utile durante il livello, e che chiamasi sopravanzo. Quindi per calcolarlo ricorrono generalmente i periti alla regola aritmetica dello sconto semplice, non dissimile nella sostanza da quella proposta dal Mastrofini per la valutazione delle rendite vitalizie, nell'opera (della maniera di misurare la lesione enorme nei contratti. Milano per Gio. Silvestri 1835 cap. XIX); la quale somministra il valore attuale di una rendita annuale esigibile per un tempo limitato, con cercare cioè un capitale di tal grandezza, che dato a frutto alla ragione del cinque per cento sino al termine del livello, venga, in unione ai suoi frutti, a conguagliare la somma di tutti i sopravanzi che al finire del detto livello avrà conseguito l'utile padrone. Questo capitale corrisponde al valore dimandato, e prende il nome di grosso laudemio, o semplicemente di laudemio. L'esempio che segue renderà più chiara l'applicazione del metodo annunziato.

Sia di lire cento il frutto medio annuale del fondo al netto dalla parte colonica, di lire sessanta il canone, e di dieci la somma delle imposte a carico dell' utile padrone. Essendo il sopravanzo di lire trenta, si moltiplichino queste per cento venti, numero che rappresenta gli anni della durata presunta di un livello a tre generazioni, e si avranno lire tremila seicento. Ora lire cinquecento quattordici e due settimi, insieme coi relativi frutti in quello spazio d' anni, fanno appunto lire 3600, e costituiscono il laudemio.

Si noti che il frutto medio suole desumersi dalla rendita presunta in anni venti, sgravata della parte colonica; la qual parte nella pianura in genere si valuta della metà, ma nei colli e monti, ove si tratti di uliveti e castagneti, o è del terzo o dei due quinti, come è del terzo quella dei prati nella pianura. Si noti che le imposte tutte gravano l' utile padrone, salvo la rata del catasto risguardante il canone, che è a carico del diretto. È da osservarsi pure che se il perito avesse calcolato il frutto ordinario annuale, senza avere un riguardo alle annate sterili che naturalmente sono comprese nel frutto medio desunto in venti anni, allora detrae la sesta parte del detto frutto ordinario in massa avanti tutto; il che si chiama la sesta enfiteutica.

Per determinare gli affitti si detrae dal fruttato medio presunto la parte colonica, della metà, del terzo, de' due quinti, secondo i tre casi accennati di sopra: ciò che rimane è appunto l' affitto di cui deve corrispondere il conduttore. Quando si tratti di convertire tutto in grano, come si usa nella pianura, la parte padronale è prima calcolata a contante, poi ridotta in grano sul suo prezzo medio del catasto.

MONETE, PESI E MISURE LUCCHESI

col confronto delle monete, dei pesi e delle misure di Francia

MONETA

I conti si fanno in lire, soldi e denari. La lira è di venti soldi, e il soldo di dodici denari.

Una lira equivale a franchi — 75. Così lire cento di Lucca fanno franchi 75.

PESI

La libbra si divide in dodici parti dette once, e risponde a gramme 334, 5.

MISURE LINEARI

Il braccio, diviso in dodici parti chiamate once, equivale a metri 0, 5905.

La canna, che è di braccia 4, a 2, 3620.

La pertica, che è di braccia 5, a 2, 9525.

Il miglio, che è pertiche 600, a 1771, 5000.

MISURE DI SUPERFICIE

Il braccio quadrato equivale ad ari 0, 0035.

La canna quadrata a 0, 0557.

La pertica quadrata a 0, 0872.

La coltre, misura la più grande per le terre, che è di braccia quadrate N. 11500, e di pertiche quadrate N. 460, equivale a metri quadrati 4009, 938, e ad ari 40, 0994.

MISURE DI CAPACITA' PER I LIQUIDI IN GENERALE

Il boccale corrisponde a litri 1, 1826.
Il barile, che è boccali 34, a litri 40, 2076.
Cinque barili, o sia un braccio cubico, a litri 201,0380.

DETTE PER L' OLIO

La libbra d' olio di dodici once, chiamata libbretta, equivale a litri 0, 3649.

Il barile d' olio fine, o delle sei miglia, di libbre 110 da dodici once, dette libbrette, oppure di libbre 10 alla grossa, che sono di libbrette 11 l' una, equivale a litri 40, 1357.

Il barile d' olio della marina di libbrette 130, o sia di libbre 10 alla grossa da libbrette 13 l' una, equivale a litri 47, 4351.

MISURE PER GLI' ARIDI

Lo stajo risponde a litri 24, 4299.
Il sacco, che è staja 3, a litri 73, 2897.

SPIEGAZIONE

dei carri, arnesi, strumenti di campagna

DISEGNATI NELLE TRE TAVOLE SEGUENTI

TAVOLA PRIMA

Fig. I. Carro con botte della tenuta di 60 barili, pel trasporto del concio liquido umano, ossia cessino, detto volgarmente perugino.

a a Piccolo vaso conico, fatto di doghe, chiamato gitto, con lungo manico, ad uso di estrarre quella materia.

b Bigoncia.

c Corno di bue, pel grasso da ungere l'asse (sala) delle ruote.

d d Giogo, fermato da un cavicchio al timone per via di mazza di castagno attorta, e in forma di 8.

e e Uncini di legno, attaccati al giogo con fune.

f f Fune doppia fatta a maglia, fermata al giogo per congiugnersi cogli uncini sotto il collo de' buoi.

g Forca, per sostenere il carro orizzontale quando non vi sono attaccati i buoi.

Fig. II. Carro, detto dalle scale, pel trasporto del fieno e della paglia fino in peso di libbre 8000.

h h Piane, sostenute da bastoni.

i Subbio, impernato dietro al carro per avvolgervi, e tirare (incordare) le funi.

Fig. III. Lo stesso subbio veduto in grande.

i i i Fori, per mettervi bastoncelli da girare il subbio.

Fig. IV. Forca da fieno con tre rebbi di ferro. Alcuni l' usano a due.

Fig. V. Aratro da romper la terra.

m Semicerchio di ramoscello di castagno ficcato nel giogo, e fermato al timone sotto e sopra da un cavicchio.

n n Bura o timone.

o Punto ove la bura si unisce mediante un perno alla stiva (stiavola) il quale rende quella movibile, e ciò per cambiare a volontà l'angolo col dentale, secondo che si vuole un lavoro più o meno profondo.

p Dentale (ceppo) di legno d' olmo per lo più, vuoto dietro per renderlo più leggiero.

q Vomere (vangheggia).

r r Stiva, o sia manico dell' aratro.

s Martello di legno, ad uso di ficcare le biette o zeppe.

t Bietta di legno che ferma il vomere al dentale.

u Cavicchio (caviglia) fesso in due al fuori per introdurvi una bietta da fermare la bura al punto che si vuole.

Fig. VI. Vomere da rompere la terra, del peso di 25 a 30 libbre.

Fig. VII. Aratro da seme.

v v Orecchie (sponde) mobili, di legno, per portare la terra dal solco sulle porche seminate.

Fig. VIII. Vomere dell' aratro da seme, del peso di libbre 14.

Fig. IX. Erpice.

x x Tavolette su cui sta il bifolco per guidare i buoi.

z z Funi per congiugnere l' erpice al giogo.

TAVOLA SECONDA

Fig. I. Vanga, del peso di circa libbre 10. Sul cavicchio il lavoratore mette e preme il piede.

Fig. II. Vanga più piccola, del peso di libbre sei, ad uso di cavar fosse, assettare arginelli ec.

Fig. III. Badile, ad uso delle stalle, e anche per estrarre la fanghiglia dalle fosse.

Fig. IV. Strumento tagliente, detto trinciajola, da sminuzzare le rape da mangime alle bestie.

Fig. V. Sarchiello (sartojo) per sarchiare le biade con diligenza, sebbene con assai d' incomodo.

Fig. VI. Zappone, di circa libbre nove, per lavorare specialmente terra forte, e di cui si fa uso generale in colle e in monte.

Fig. VII. Due lunghi bastoni congiunti insieme da striscia di cuojo, chiamati correggiato, con cui si batte il grano.

a Manico, di faggio.

b Vergola, di carpino, ovvero frassino.

Fig. VIII. Rastro, con denti di legno, per isceverare il grano dalla paglia.

Fig. IX. Zappino a punta per cavar sassi nel divegliere.

Fig. X. Zappino senza punta.

Fig. XI. Strumento per purgare gli ulivi dalla carie (lupa).

c Parte incavata e tagliente (sgubbia).

d Altra fatta a scarpello.

Fig. XII. Pala per la vagliatura del grano sull' aja dopo battuto, tirandolo in aria ad arco e volgendo le spalle al vento. Serve ancora per annaffiare, ma con manico (stile) più lungo e attaccato sotto la pala.

Fig. XIII. Marrone, per rompere semplicemente la crosta della terra, e più particolarmente per coprire i seminati e appianare le porche.

TAVOLA TERZA

Fig. I. Roncola, per nettare specialmente ulivi dal minuto seccume.

Fig. II. Falce a tre lame, per recidere il mangime alle bestie; ciò che dicesi far la recisa.

a Manico.

b Tre lame taglienti congiunte col manico, e mobili, essendo impernate in *d*.

c Quattro altre lame senza taglio, e ferme, per incassare le tre taglienti.

d Punto in che la falce è fermata al ceppo.

e Ceppo.

f Perno che ferma la falce al ceppo.

g Grossa fune per fermare maggiormente al ceppo le quattro lame non attaccate al manico.

h h h Ceppo composto di due pezzi di legno, congiunti in alto ove si appoggiano al muro, e divergenti al basso.

Fig. III. Falcetta da segare erba e biade.

Fig. IV. Falce fienaja, detta frullana.

a Manico curvo per facilitare il movimento.

b Manico dritto.

Fig. V. Strumento detto gaglione, che nel divegliere serve a tagliare alberelli e ceppaje da una parte, e dall' altra a scavar sassi.

Fig. VI. Pennato grosso.

Fig. VII. Altro pennato più leggiero, per rimondare siepi.

Fig. VIII. Scure o accetta.

Fig. IX. Rastro da fieno, con denti di legno.

Fig. X. Falce grande, chiamata mannaja, per recidere i covoni del grano innanzi di batterlo.

a Panchetta inclinata, con due piedi in alto, posando al basso sul terreno. È divisa in due per tutta la lunghezza della falce.

b Punto ove la falce è impernata alla panchetta.

c Falce.

d Manico.

Fig. XI. Rastro con tre punte di ferro in linea, per uso del concio.

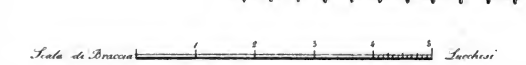
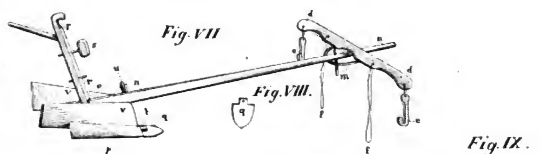
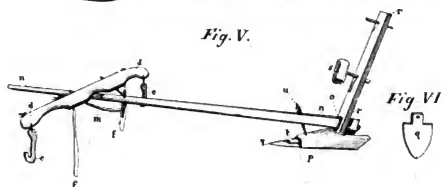
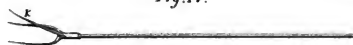
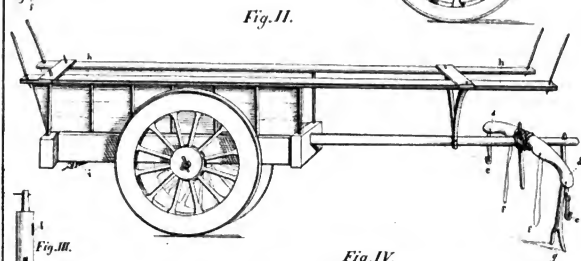
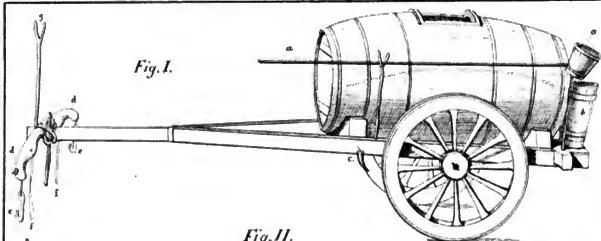
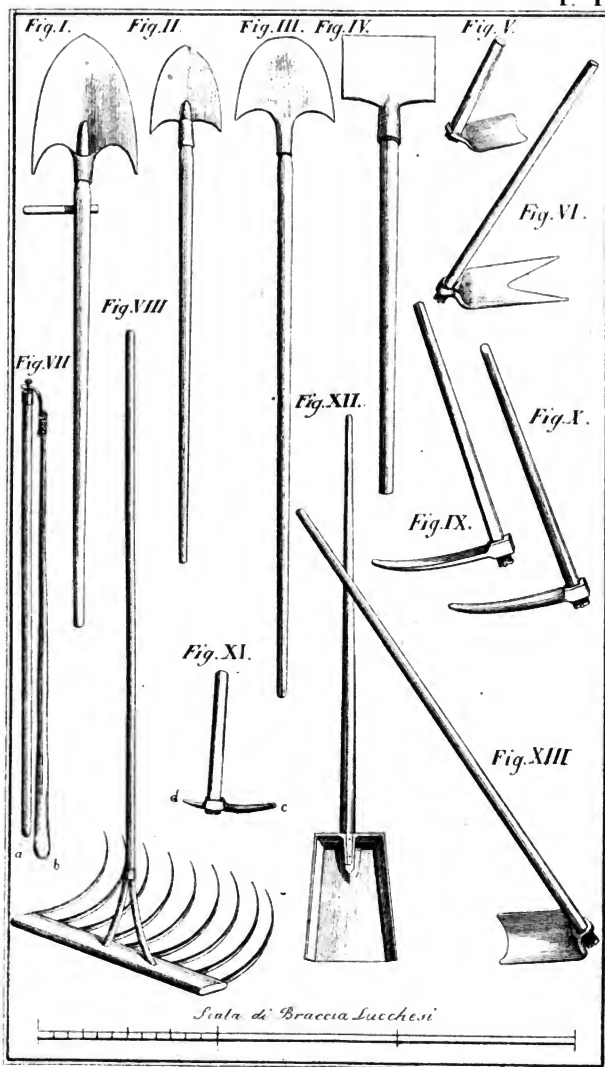
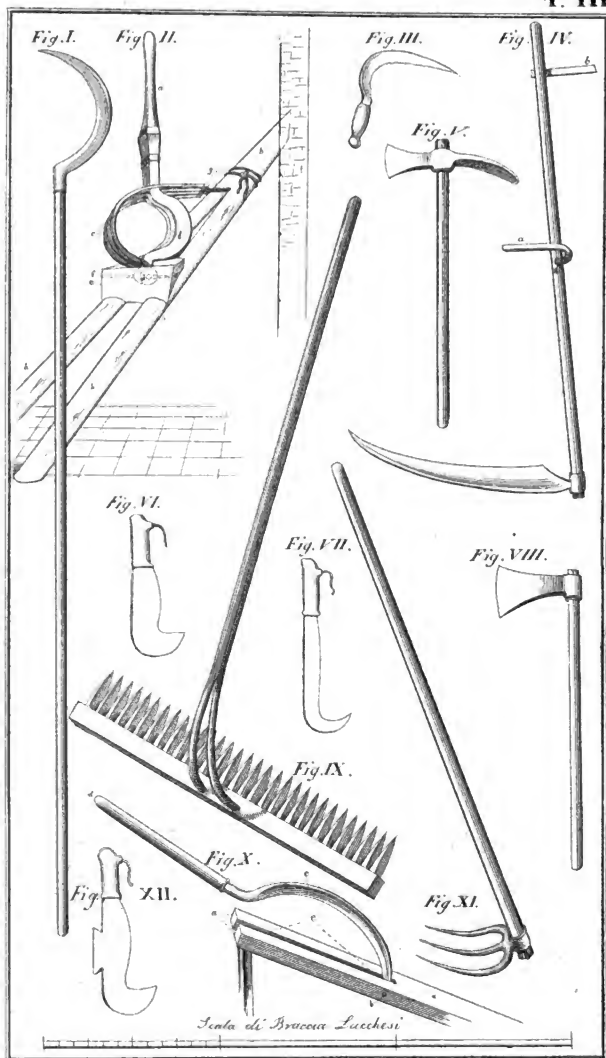
Fig. XII. Pennato da rimondare, con scure dal lato opposto.

T. I
Fig. I.
Fig. II.
Fig. III.
Fig. IV.
Fig. V.
Fig. VI
Fig. VII
Fig. VIII.
Fig. IX.
Scala di Braccia Lucchesi
1 2 3 4 5

Lit. Bertini

Fig. I.
Fig. II.
Fig. III.
Fig. IV.
Fig. V.
Fig. VI.
Fig. VII
Fig. VIII
Fig. IX.
Fig. X.
Fig. XI.
Fig. XII.
Fig. XIII
a
b
d
c
Scala di Braccia Lucchesi

Lit. Bertini

T. III
Fig. I.
Fig. II.
Fig. III.
Fig. IV.
Fig. V.
Fig. VI.
Fig. VII.
Fig. VIII.
Fig. IX.
Fig. X.
Fig. XI.
Fig. XII.
Scala di Braccia Lucchesi
Lit. Bertoni

INDICE ALFABETICO

DELLE COSE PRINCIPALI DEL LIBRO

INDICE GENERALE